

Entraña de ternera con crema de almendra y piquillo y chimichurri

Dificultad:

fácil

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

Para 1 ración:

- 120 g de entraña de ternera
- 60 g de patata
- 100 g de almendra pelada y tostada
- 200 g de pimiento del piquillo en conserva
- 2 cucharadas soperas de orégano
- 1 cucharada de café de pimienta roja
- 1 diente de ajo pelado y sin el germen
- 3 cucharadas soperas de vinagre de vino blanco
- Aceite de oliva
- Sal

/ Preparación

Para las patatas fritas

- Cortar las patatas a gajos, salarlas y dejarlas escurrir 10 minutos sobre un colador.
- Calentar el aceite y freírlas. Una vez hechas, eliminar el exceso de aceite con un papel absorbente.

Para la crema de almendras y piquillos

- Colocar en un recipiente la almendra pelada, el pimiento del piquillo y un poco de sal.
- Triturar con la batidora hasta conseguir una textura densa y cremosa y reservar.

Para la vinagreta de chimichurri

- Colocar el orégano, la pimienta roja, el ajo, el vino blanco y unas doce cucharadas soperas de aceite de oliva en el vaso de la batidora y triturar hasta obtener una salsa emulsionada. Reservar.

Emplatado

- Cocinar la entraña carne a la plancha, a fuego fuerte, con un poquito de aceite de oliva y salarla. Evitar cocinarla en exceso para conseguir que quede tierna y no se seque.
- Disponer al plato tres cucharadas equidistantes de la crema de almendras y piquillos, formando un triángulo.
- Poner las patatas fritas calientes encima.
- Laminar la carne y colocarla sobre las patatas.
- Añadir la vinagreta de chimichurri al gusto.