

# Buey con costra y mostaza

Publicada por:

[imprimir](#)



© Mortimermax | Chef Plus

- 42'
- 30'
- 4



Comentario nutricional

Acompañe esta receta con un plato de verdura, ya sea cocida o cruda.

**Modo express**

1. Machaque el pan duro, el perejil y los ajos y mézclelos con la mantequilla derretida. Salpimiente el solomillo.
2. Disponga un papel de film transparente sobre la mesa. Distribuya encima el mojo anterior y el solomillo entero. Recubra la carne con la mostaza y envuélvala hasta formar un rollo comprimido. Deje reposar en la nevera hasta el día siguiente.
3. Lave y corte las patatas por la mitad, embadúrnelas con aceite y sáelas. Dispóngalas en el fondo de la cubeta.
4. Envuelva la carne con la masa quebrada, humedeciendo los bordes para cerrar bien. Coloque el envuelto encima de las patatas.
5. Cierre la tapa y programe el menú Horno a 180º durante 20 minutos.
6. Al terminar, retire el solomillo y las patatas y programe Freír/Sofreír 10 minutos a 180º. Incorpore el vino con la maicena ya disuelta y remueva. Cuando hierva, cancele el menú.
7. En una fuente, coloque el solomillo sobre las patatas. Sirva la salsa aparte para que la costra no se reblandezca.