

Entrecot de ternera con ciruelas pasas

Publicada por:

[imprimir](#)

- 5 '
- 35 '
- 4
- 
- 
- 
- 



Comentario nutricional

Puede reducir el aporte de grasas saturadas de la receta cambiando la mantequilla por aceite de oliva.

Modo express

1. Pique la cebolla y filetee los ajos.
2. Salpimiente la carne y programe el menú Freír/Sofreír a 180º durante 35 minutos. Cuando la cubeta esté caliente, dore los entrecots con la mantequilla y retírelos.

3. Introduzca en la cubeta la cebolla y el ajo y saltee durante 5 minutos removiendo. A continuación agregue el vino tinto y las ciruelas pasas y cocine removiendo hasta que se evapore el alcohol.
4. Disponga el entrecot sobre la salsa y cocínelo durante unos minutos, dependiendo del punto al que lo quiera (2 minutos poco hecho, 7 minutos hecho). Cancele el programa y sirva con la salsa al lado.