Receta de Entrecot de Buey con Patatas al Ajo

13 Mayo 2016

Buenos días a tod@s, seguro que a l@s amantes de la carne les va a encantar esta receta que os dejo para hoy, se trata de un **Entrecot de Buey**, es una carne muy rica en proteínas y minerales como el potasio, fósforo o magnesio y vitaminas como la B12, además de contener también mucho Hierro.

Ingredientes

- Entrecot de buey (uno por persona)
- Ajos (una cabeza)
- Patatas
- Sal gorda
- Aceite de oliva
- Pimienta negra molida

Modo de Preparación

1. Salpimentar la carne por los dos lados
2. Pelar las patatas y cortarlas en rodajas, ponerles sal al gusto y freírlas en una sartén con abundante aceite muy caliente
3. Cuando estén un poco doradas, darlas la vuelta y echar los ajos un poco machacados y dejar que se terminen de freír
4. Preparar la carne en una sartén o parrilla dejándola al punto
5. Cuando esté la carne espolvorear con sal gorda
6. Servir el entrecot acompañado de las patatas fritas al ajo y si queréis añadir unos pimientos asados o una salsa de mojo picón
7. Servirlo bien caliente y.....buen provecho!!!