

Principal Menú Sin: Entrecot de ternera asturiana al tomillo con patata panadera y zanahoria glaseada



Raciones: 4 personas

Dificultad: Fácil

Tiempo: 40 minutos

Ingredientes:

- 4 raciones de chuleta de cerdo ibérico o ternera asturiana
- 4 patatas grandes
- 4 zanahorias
- 1 cucharada sopera de miel o sirope de arce
- 1 cucharadita de tomillo seco
- 4 dientes de ajo
- Aceite de oliva virgen extra

Elaboración:

- Precalentamos el horno a 190°C. Pelamos las patatas y las cortamos en rodajas de un dedo de grosor. Las salpimentamos bien y las aderezamos con un chorrito de aceite de oliva virgen extra. Las colocamos en una fuente o bandeja para horno.
- Pelamos las zanahorias y las cortamos en rodajas de un dedo de grosor. Las salpimentamos bien y aderezamos con un chorrito

de aceite de oliva virgen extra y les añadimos una cucharada soperas de miel o sirope de arce. Las colocamos en otra fuente y las asamos junto con las patatas hasta que estén bien tiernas y caramelizadas, durante unos 20-25 minutos.

- Picamos los dientes de ajo muy finos y los mezclamos con el romero y 2 cucharadas soperas de aceite de oliva virgen extra y pintamos con esta mezcla muy bien las chuletas y las dejamos marinando hasta que la guarnición esté lista.
- En ese momento, calentamos muy bien una sartén y doramos las chuletas por ambas caras hasta que estén a nuestro gusto.