



ENTRECOT DE WAGYU CON MANTEQUILLA DE HIERBAS AROMÁTICAS



Para 4 personas

INGREDIENTES

1 Kg de entrecot de Wagyu
Aceite para freír
2 puñados de heno
Flor de sal, pimienta

INGREDIENTES PARA LA MANTEQUILLA

150 g de mantequilla blanda
1 cucharadita de flor de sal
2-3 ramitas de tomillo y demás hierbas aromáticas
Ralladura de piel de ½ limón
1 cucharadita de zumo de limón

750 g de pan de pueblo
Aceite de oliva para tostar
2 dientes de ajo
Papel de horno
Hilo de cocina

PREPARACIÓN

Sella la pieza por ambos lados hasta que se dore y resérvala. Puedes utilizar por ejemplo un Teppan Yaki o el accesorio grill barbacoa. Humedece el heno con agua y esparce la mitad en una cacerola. Coloca el entrecot encima del heno y cúbrelo con el sobrante. Añade un poco de tomillo y cuécelo lentamente en el horno a 120°C en opción VarioSteam durante 90-100 minutos.

Mientras la carne está en el horno, trocea la mantequilla y sazónala con sal, pimienta, hierbas picadas, zumo de limón y ralladura de piel de limón. Mezcla todo con un tenedor y dale una forma cilíndrica. Envuelve la mezcla en papel para horno y con el hilo, ata los extremos para cerrarlos y enfría la mezcla hasta que el entrecot esté hecho.

En una sartén, calienta el aceite y el ajo. Corta el pan en rebanadas y tuéstalo hasta que se dore ligeramente.

Saca el entrecot del horno. Déjalo sobre el heno durante 10 minutos y córtalo en lonchas muy gruesas. Sazónalo con flor de sal y, si es necesario, con pimienta. Sírvelo con pan tostado y la mantequilla de hierbas aromáticas.