

Un plato de nivel superior: Receta de papas al sartén y filete con mantequilla de ajo

04/04/2024



La sartén de papas y filete con mantequilla de ajo es una creación culinaria que combina lo mejor de dos mundos: la robustez y sabor reconfortante de las papas con la jugosidad y exquisitez de un tierno filete, todo realzado por el toque aromático y delicioso de la mantequilla de ajo.

El plato comienza con las papas, cortadas en rodajas finas y cocidas en una sartén hasta alcanzar una textura dorada por fuera y tierna por dentro. Este proceso resalta la cremosidad de las papas y les aporta ese característico sabor agrisado y delicioso. Los filetes, sazonados con precisión y cocidos a la perfección en una sartén separada, aportan una jugosidad y ternura que complementa a la perfección la firmeza y sustancia de las papas.

La mantequilla de ajo, un componente clave, eleva el plato a un nivel superior. El ajo picado y cocido en la suave

mantequilla añade una profundidad de sabor y un aroma que impregna tanto las papas como los filetes, creando una sinfonía de sabores en cada bocado. Aquí tienes una deliciosa receta para hacer una sartén de papas y filete con mantequilla de ajo. Este plato es reconfortante y lleno de sabor.

Ingredientes: 4 filetes de carne (pueden ser filetes de res, cerdo o pollo), 4 papas grandes, peladas y cortadas en rodajas finas, 4 cucharadas de mantequilla, 4 dientes de ajo, picados, 1 cucharadita de romero seco (opcional), Sal y pimienta al gusto, Perejil fresco, picado (para decorar, opcional).

Preparación:

Preparar las papas: Pelar y cortar las papas en rodajas finas. Puedes usar una mandolina para obtener rodajas uniformes.

Cocinar las papas: En una sartén grande, derretir 2 cucharadas de mantequilla a fuego medio. Agregar las rodajas de papa y cocinar hasta que estén doradas y tiernas. Esto puede tomar unos 10-15 minutos. Revuelve ocasionalmente.

Cocinar los filetes: Mientras las papas se cocinan, sazona los filetes con sal y pimienta al gusto. En otra sartén, calienta un poco de aceite a fuego medio-alto. Cocina los filetes hasta que alcancen el nivel de cocción deseado. Esto generalmente toma de 3 a 5 minutos por cada lado, dependiendo del grosor y la preferencia de cocción.

Preparar la mantequilla de ajo: En una pequeña sartén, derrite las 2 cucharadas restantes de mantequilla. Agrega el ajo picado y cocina durante 1-2 minutos hasta que esté fragante. Añade el romero seco si lo estás utilizando. Mezcla bien.

Montar el plato: Coloca las rodajas de papa en el fondo de un plato o bandeja. Coloca los filetes encima. Vierte la mantequilla de ajo sobre los filetes. **Decorar y servir:**

Opcional: espolvorea con perejil fresco picado para dar un

toque de frescura y color. Sirve caliente. ¡Y ahí lo tienes!
Una deliciosa sartén de papas y filete con mantequilla de ajo.
Este plato es perfecto para una comida reconfortante y
satisfactoria. ¡Buen provecho!