

**Libreta:** Carnes  
**Creado:** 24/03/2018 22:20  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/entrecot-a-la-mostaza-casera.html>

---

## Entrecot a la mostaza casera

### INGREDIENTES

- 4 entrecots gorditos
- aceite para freír
- Para la mostaza finlandesa
- 10 cucharadas de su mostaza habitual
- 2 cucharadas de vinagre
- 8 cucharaditas de agua
- 1 cucharadita de sal
- 3 cucharadas de azúcar

### PREPARACIÓN

Mezclar la mostaza, el azúcar y la sal. Poner a calentar en un cazo el agua con el vinagre.

Cuando rompa a hervir se añade la mostaza y se deja a fuego lento, removiendo de vez en cuando, durante 5 minutos. Una vez frío se puede meter en un tarro limpio, tapar y guardar en la nevera.

Freír o hacer a la plancha la carne al punto que le guste a cada comensal y servir acompañado de patatas fritas y un bol con mostaza finlandesa.

### **Nota:**

En lugar de los entrecots la mostaza puede acompañar unos jugosos filetes rusos, de pollo o pavo o dar un toque diferente a cualquier aderezo de ensalada añadiendo una buena cucharada.