

**Libreta:** Carnes  
**Creado:** 24/03/2018 22:20  
**URLOrigen:** [http://www.tranbel.com/entrecot-con-salsa-de-casta%  
c3%b1a-y-calabaza.html](http://www.tranbel.com/entrecot-con-salsa-de-casta%c3%b1a-y-calabaza.html)

---

## Entrecot con salsa de castañas y calabazas

### INGREDIENTES

- 4 entrecots o solomillos
- 15 castañas
- 1/4 kilo de calabaza ya pelada y limpia
- 1/2 cebolla
- un chorro generoso de vino blanco seco
- 1 cartoncito de nata para cocinar
- 2 cucharadas de zumo de limón
- 1 cucharada de miel
- sal y pimienta
- un poco de aceite de oliva

### PREPARACIÓN

Dar un corte en forma de cruz en la parte redonda de las castañas y meterlas unos veinte minutos al horno precalentado a unos 180 grados.

Dejar enfriar, pelar y cortar en cuatro trozos.

Rallar la calabaza no muy fina y cortar la cebolla en dados pequeños.

Calentar un poco de aceite en una sartén grande y freír los cuatro entrecots por ambos lados. Sacar y reservar.

Rehogar la cebolla y la calabaza en la misma sartén en el jugo que haya dejado la carne y añadir poco después un chorro generoso de vino blanco. Remover y añadir la nata.

Dejar a fuego lento unos cinco minutos removiendo de vez en cuando. Añadir las castañas, la miel y el zumo de limón y salpimentar al gusto.

Colocar los entrecots en la sartén y tapar. Apagar el fuego y dejar reposar durante unos diez minutos.