

# CARNE DE TERNERA EN RODAJAS CON SINFONÍA DE ALCACHOFAS



## INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

- 600g carne de ternera (entrecot, solomillo)
- 4 Alcachofas Con Rabo Cocinadas
- 2 Alcachofas "Rustici"
- 2 Alcachofas Cocinadas "Alla Romana"
- 100g Alcachofas Laminadas en Aceite de Girasol
- q.s. Copos de Sal Marina - Secados Al Sol
- q.s. Aceite de Oliva Extra Virgen
- q.s. Copos de Sal Marina - Secados Al Sol
- q.s. Pimienta Negra Triturada

## MÉTODO

- Cortar las alcachofas por la mitad y hornearlas unos minutos.
- Freír las alcachofas a rodajas hasta que se doren bien.
- Salpimentar la carne y cocer en una parrilla o placa.
- Una vez cocida la carne cortar a rodajas y ponerla en un plato caliente añadiendo la sal gruesa y el aceite extravirgen de oliva.
- Decorar a gusto con los 4 tipos de alcachofa y servir bien caliente.

## PRODUCTOS EN ESTA RECETA



**Alcachofas Con Rabo  
Cocinadas**



**Alcachofas "Rustici"**



**Alcachofas Cocinadas  
"Alla Romana"**



**Alcachofas Laminadas  
en Aceite de Girasol**



**Copos de Sal Marina -  
Secados Al Sol**



**Aceite de Oliva Extra  
Virgen**



**Pimienta Negra  
Triturada**