

Filete o bistec a la plancha sobre nido de sal Essentiel

Tiempo de preparación: 25 min



INGREDIENTES:

- 4 solomillos de ternera o de buey
- 3 patatas medianas
- 200 ml de aceite de oliva
- Una ramita de tomillo
- **Sal Costa Essentiel**
- Pimienta

ELABORACIÓN:

- Pelar las patatas y cortarlas en tiras muy finas con la ayuda de una mandolina. Sumergirlas en agua fría y escurrirlas bien.
- Calentar el aceite en una sartén y freír las patatas hasta que estén doradas. Escurrirlas sobre papel absorbente.
- Salar los solomillos por los dos lados y cocinarlos en una plancha bien caliente untada con aceite durante un par o 3 de minutos por cada lado. Servirlos en platos calientes junto con las patatas. Espolvorear todo con Sal Costa Essentiel, la pimienta y unas hojitas de tomillo fresco.