KIKKOMAN

Ternera fileteada con gofres de boniato

Tiempo total **60 Mins.** **30 Mins.** Tiempo de preparación **30 Mins.** Tiempo de cocción

INGREDIENTES

10 porciones

Para la carne y la salsa:

1,5 kg	de lomo de ternera
	Aceite para freír
50 g	de mantequilla
100 g	de harina de trigo
100 ml	Kikkoman Salsa De Soja con menos sal naturalmente fermentada
1 l	de caldo de ternera
5 g	de harina de maíz
100 g	de nata para montar, batida

Para los gofres:

300 g	de mantequilla blanda
300 g	de huevo
200 g	de harina de trigo
10 g	de levadura en polvo
100 ml	de agua con gas
100 g	de queso gouda rallado
100 g	de boniato recién rallado
100 g	de brócoli recién rallado
5 g	de sal

Además:

200 g	de mermelada de arándanos rojos

PREPARACIÓN

Pasos 1

Ternera fileteada: corte la carne en trozos del tamaño de un bocado. Márquela en una sartén con un poco de aceite a fuego fuerte durante 2–3 minutos, luego retírela y resérvela. Baje el fuego y derrita la mantequilla en la misma sartén. Añada la harina y sofría durante 1–2 minutos. Con la Salsa de Soja con menos sal Naturalmente Fermentada Kikkoman y remueva hasta obtener una mezcla homogénea. Incorpore el caldo de ternera y deje cocer a fuego lento durante unos 15 minutos, removiendo de vez en cuando. Recaliente la salsa por raciones y añada la carne, dejando que se cueza en ella durante 4–5 minutos. Justo antes de servir, incorpore 1 cucharada de nata montada.

Pasos 2

Bata la mantequilla hasta que esté esponjosa. Añada los huevos uno a uno, batiendo bien después de cada incorporación. Mezcle la harina con la levadura en polvo, incorpórela a la mezcla de huevo y agregue el agua con gas, removiendo hasta obtener una masa homogénea. Incorpore el queso gouda, el boniato y el brócoli. Sazone con sal. Precaliente y engrase una gofrera con forma de corazón y cocine los gofres durante 4–5 minutos, hasta que estén dorados.

Pasos 3

Para servir, coloque tres gofres en forma de corazón en cada plato. Añada por encima la carne con la salsa y termine con una cucharada de mermelada de arándanos rojos.