



## CHULETÓN CON MANTEQUILLA DE HIERBAS Y GORGONZOLA Y PURÉ DE PATATA Y CALABAZA 'BUTTERNUT'

### INGREDIENTES MANTEQUILLA CON HIERBAS Y GORGONZOLA

- 4 cucharadas de mantequilla, blanda
- 4 cucharadas de queso gorgonzola
- 1 cucharada de perejil fresco, cortado

### CHULETÓN

- 4 chuletones, o el corte que te guste
- Sal y pimienta molida
- Aceite de oliva

### PURÉ

- 1,4kg de calabaza del tipo 'butternut'
- 1,4kg de patatas harinosas
- 1 cucharadita de sal
- 250ml de nata líquida ligera (o nata entera o leche, al gusto)
- 150g de mantequilla sin sal
- 2 cucharadas de cebollino, picado
- 1 cucharada de salvia, picada

### PREPARACIÓN MANTEQUILLA CON HIERBAS Y GORGONZOLA

1. Combina y bate la mantequilla, el queso gorgonzola y el perejil fresco.
2. Pon una cucharada de la mantequilla con hierbas encima de cada chuletón y deja que se derrita por los lados al servirlo.

### CHULETÓN

1. Sazona ambos lados de cada chuletón con sal y pimienta molida. Envuelve cada chuletón firmemente en film transparente y ponlo en la nevera durante unas horas o toda la noche. Nota: sácalo 30 minutos antes de cocinarlo para que alcance temperatura ambiente.
2. Calienta la sartén senior con tapa iCook a fuego medio. Si al rociar una gota de agua sobre la sartén ves que se agita, la sartén está suficientemente caliente.
3. Rocía aceite de oliva en la sartén y espera hasta que esté bien caliente.
4. Pon cada chuletón dentro y cocina a fuego medio durante dos minutos. Dale la vuelta y hazlos del otro lado durante dos minutos. Prueba la cocción y, si es necesario, déjalos más tiempo.
5. Retira el chuletón del fuego y deja reposar durante cinco minutos.

### PURÉ

1. Pela y saca las semillas de la calabaza y pela las patatas, y córtalo todo en cubos de 2 cm.
2. Coloca la calabaza y las patatas en la olla al vapor con tapa iCook de 4 litros, cubre con agua, añade 1 cucharadita de sal y llévalo a ebullición. Deja hervir a fuego lento durante 10 minutos, o hasta que la calabaza y las patatas se puedan perforar fácilmente con un tenedor. Escurre cuando esté listo.
3. Pon la calabaza y las patatas en una batidora y bate hasta que estén blandas.
4. Añade la mantequilla y remueve hasta que se derrita. Añade la nata líquida y remueve hasta que esté bien mezclado. Añade y mezcla el cebollino picado y la salvia, y sazona con sal y pimienta al gusto.