



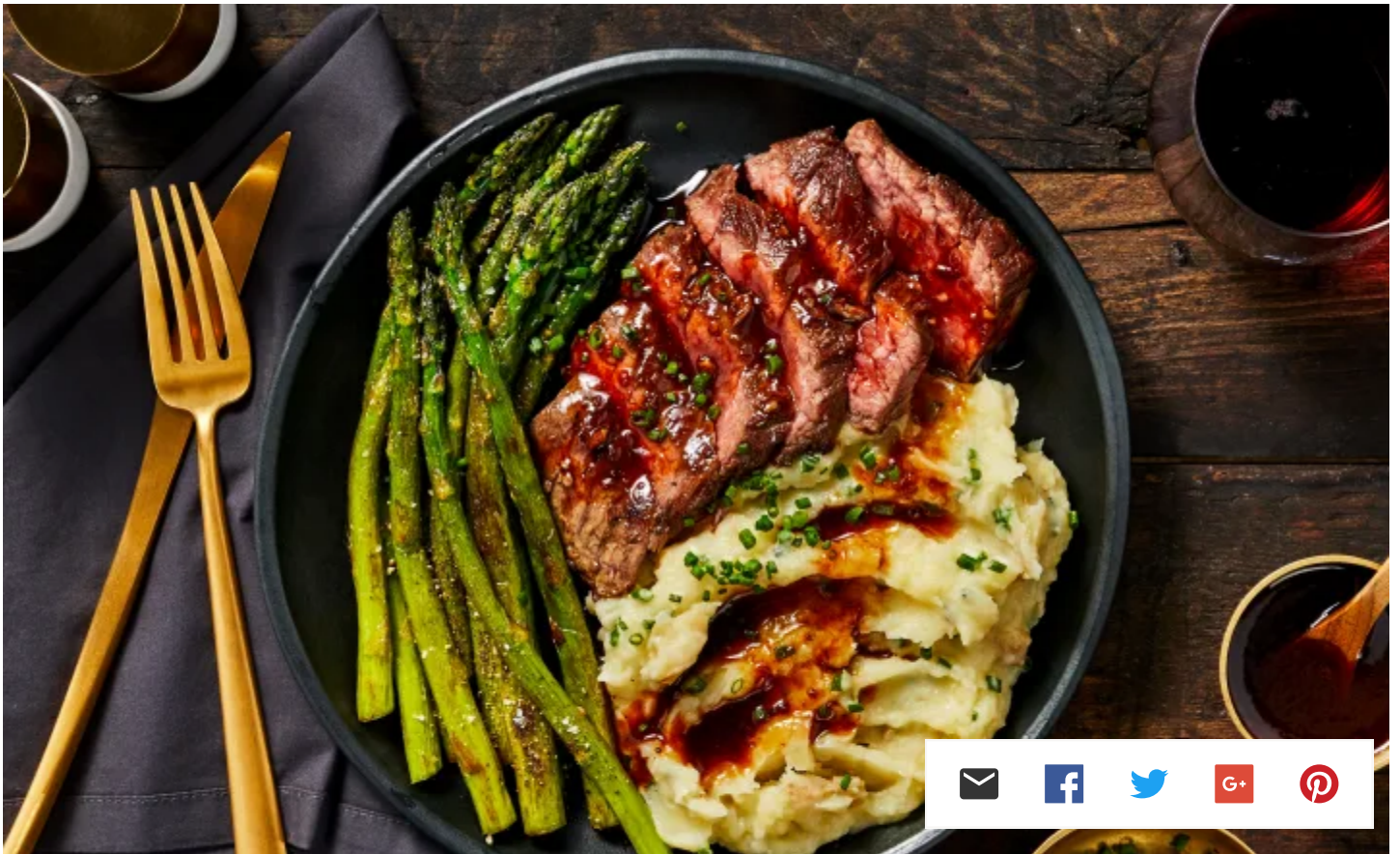
🏠 Archivo de recetas > Recetas Americanas

SAY **"MMM, YES"** TO
AMERICA'S MOST POPULAR MEAL KIT



\$30 OFF

INCLUDING
FREE SHIPPING
ON YOUR FIRST BOX



Filete Bavette y salsa de ajo asado

con Puré de Patatas y Espárragos

GASTRÓNOMO

VER NUESTROS PLANES

¿En serio el bistec? Nuestros chefs también lo son. Es por eso que llevaron un corte que ya era lujoso, el bistec bavette, al siguiente nivel, cubriéndolo con una salsa sartén igualmente lujosa. Aquí, el ajo asado y el rico demi-glaze de ternera se mezclan con el cariño (también conocido como los trozos crujientes y la grasa que deja el bistec chamuscado) para crear un condimento que querrá rociar sobre casi todo. Hablando de cosas deliciosas para rociar con salsa, estamos sirviendo guarniciones de puré de papas con cebollino y espárragos asados crujientes.

Nutrition Values ▼		/ per serving
Energía (kJ)	3347 kJ	Calorías 800 kcal
gordo	49 g	Grasa saturada 21 g
Carbohidrato	42 g	Azúcar 8 g
Fibra dietética	6 g	Proteína 49 g
Colesterol	150 magnesio	Sodio 560 magnesio

Debido a los diferentes proveedores a los que compramos nuestros productos, la información nutricional por comida puede variar desde el sitio web hasta lo que se recibe en la caja entregada, dependiendo de su región.

Ingredientes
Ingredients ▼

cantidad de porción

2

4

serving amount

2

4

12 onzas
Patatas Yukon Gold

¼ de onza
Cebollín

6 onzas
Espárragos

2 clavo
Ajo

4 cucharadas
Crema agria
(Contiene **leche**)

10 onzas
Bistec Bavette

1 unidad
Demi-Glace de ternera
(Contiene **leche**)

No incluido en su entrega

1 cucharada
Aceite de oliva

1 cucharadita
Aceite vegetal