

Arrachera a la mostaza alpont

Porciones / número de personas: 4

Tiempo de Preparación: 10 min.

Tiempo de cocción: 10

Categoría: Internacional

Dificultad: Fácil

Ingredientes

- 1 Kg de arrachera
- 2 Cdas. **Cebolla en Trozo alpont**
- 1 Cda. Aceite
- 2 Cdas. mostaza dijón
- Un chorrito de líquido (agua, caldo de res, vino blanco, brandy, etc.)
- **Sal y Pimienta alpont**

Modo de preparación

1. Calentar un sartén a fuego alto. Sazonar la carne con aceite y **Sal y Pimienta alpont**.
2. Una vez caliente el sartén, sellar la carne (3 a 4 min. por cada lado).
3. Sacar del fuego, untar ½ cdita. de mostaza y dejar reposar. Reservar.
4. Bajar la temperatura del sartén. Agregar un chorrito de líquido, y raspar todo 'lo pegado' que haya quedado en el sartén (dejarlo ahí).
5. Añadir la **Cebolla en Trozo alpont** y saltear de 7 a 8 min. Echar el resto de la mostaza y saltear por 2 min. más.
6. Servir la carne con las cebollas encima.