

CHULETÓN SALTEADO CON PALMITOS

INGREDIENTES:

- ✓ 1 filete de ternera
- ✓ 3 porciones de palmitos **KING OF PALMS**
- ✓ ½ cucharilla de mantequilla
- ✓ Sal, pimienta y especias (al gusto)



PREPARACIÓN:

Condimentamos el filete con las diferentes especias incluyendo la sal y la pimienta. Doramos por los dos lados. Sacamos el filete y lo ponemos en el plato en el que se va a servir. Mientras, salteamos los palmitos con la mantequilla durante dos minutos en la misma sartén donde hemos cocinado el filete. Colocamos los palmitos en el plato junto con algunas hojas de lechuga y servimos caliente.

*El auténtico y 100% natural
Palmito de Brasil*