

## Entrecote coffee steak

### Υλικά

- 1 τεμ. κόντρα μοσχάρι A/O (1 ½ kg περίπου)
- **50g Καρύκευμα Rub Coffee (Κωδ. 51013)**
- **25g Μαρινάτα Dry Μοσχάρι (Κωδ. 51007)**
- 40ml λάδι
- 40ml νερό
- 2 κ. σ. μουστάρδα

### Εκτέλεση

1. Ετοιμάζουμε τη Μαρινάτα σύμφωνα με τις οδηγίες. Προσθέτουμε τη μουστάρδα, αναμιγνύουμε και κάνουμε επάλειψη σε όλη την επιφάνεια του καρέ της μπριζόλας με το μείγμα της Μαρινάτας.
2. Απλώνουμε το Καρύκευμα Rub Coffee τρίβοντας με το χέρι να πάει παντού. Κόβουμε το παρασκεύασμα σε μπριζόλες των 250g ή το αφήνουμε στη βιτρίνα όπως είναι.

### Οδηγίες ψησίματος

Ψήνουμε το παρασκεύασμα τυλιγμένο σε λαδόκολλα και αλουμινόχαρτο σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 °C για 30 λεπτά περίπου ή όταν φτάσει τους 60 βαθμούς στον πυρήνα. Ύστερα, ξεσκεπάζουμε και συνεχίζουμε το ψήσιμο μέχρι να πάρει χρώμα. Εναλλακτικά, αν το έχουμε κόψει σε ατομικά steak, ψήνουμε σε σχαροτήγανο ή σχάρα ή το κάνουμε σωτέ με βούτυρο.

