

Lista de ingredientes para la receta Tournedo con endibias

Crema de morcilla

- Jugo de Limón 1/2 cda.
- Morcilla 1 Unidad
- Guindilla 1/2 Unidad
- Crema de leche 1/4 Taza
- Ralladura de naranja 1/2 cda.
- Azucar 1/2 cda.

Endibias

- Endibias 2 Unidades
- Aceite De Oliva 4 cdas.
- Sal y Pimienta A gusto
- Caldo De Pollo 1/4 Taza
- Vino Blanco 1/4 Taza
- Laurel 1 Hoja
- Clavo De Olor 1 Unidad

Salsa

- Sal A gusto
- Oporto 1 Taza
- Aceite De Oliva 2 cdas.
- Hongos porcini secos 30 g
- Salsa de soja 2 cdas.
- Manteca 100 g
- Vino Tinto 1 Taza
- Caldo de carne 1 Taza
- Echalotes 3 Unidades

Tournedo

- Aceite De Oliva 2 cdas.
- Agua 1/2 Taza
- Sal y Pimienta A gusto
- Lomo 800 g

Zapallo glaseado

- Cebolla de verdeo (la parte verde) 4 Unidades
- Miel 2 cdas.
- Salsa de soja 2 cdas.
- Zapallo 600 g

- Manteca 40 g
- Caldo De Pollo 1/2 Taza
- Laurel 1 Hoja
- Clavo De Olor 1 Unidad
- Tomillo 1 Rama