

Charlotte de ternera

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Aderezo

Jugo de Limón: 1 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Aceitunas negras descarozadas: 50 g

Aceite De Oliva: 1 Taza

Charlotte

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Pimentón: Una pizca

Sal y Pimienta: A gusto

Orégano fresco: A gusto

Pan Lactal: Cantidad necesaria

Yemas: 3 Unidades

Salsa Ketchup: 1 cda.

Mostaza: 1 cda.

Guarnición

Manteca: 2 cdas.

Calabaza: 1 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Azúcar Negra: 1 cda.

Relleno

Echalote: 1 Unidad

Aceite De Oliva: 3 cdas.

Salsa Tabasco: A gusto

Caldo de carne: 1/2 Taza

Cebolla: 1 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Bife angosto: 1/2 k

Varios

Mezclum de Hojas Verdes: 100 g

Preparación de la Receta

Relleno

- Pique finamente la *cebolla* y la *échalote*.
- Corte la carne en cubos de 1 cm de lado.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee la *cebolla* con la *échalote*.
- Incorpore la carne y deje *dorar*.
- Agregue el caldo y deje reducir.
- Condimente con sal, pimienta, salsa Tabasco, .

Charlotte

- Mezcle las yemas, la salsa *Ketchup*, la *mostaza*, sal, pimienta, *pimentón*, aceite de oliva y *orégano*
- Retire la corteza del pan y pincele una cara con la mezcla de yemas.
- Forre las paredes y el fondo de aros individuales previamente aceitados colocando la cara embebida sobre las paredes.
- Distribuya el relleno en los aros, cubra con otro disco de pan y cocine en el horno moderado hasta que se vean dorados.

Guarnición

- Pele la *calabaza* y corte en cubos.
- Pique finamente las hierbas.
- En una *cacerola* con abundante agua salada en ebullición blanquee los cubos de *calabaza* durante 2 minutos y luego escurra bien
- En una sartén caliente con *manteca* y hierbas frescas picadas saltee los cubos de *calabaza* escurridos.
- Agregue el azúcar, sal, pimienta y saltee unos minutos más hasta caramelizar

Aderezo

- Procese el *jugo* de *limón* con sal, pimienta, *perejil* y las aceitunas negras.
- Agregue el aceite y continúe procesando hasta emulsionar.

Presentación

- Desmolde un charlotte en el centro de un plato, de lado sirva una porción de hojas verdes y rocíe con el aderezo
- A un lado sirva los cubos de *calabaza*.