Chateaubriand con salsa bearnaise y crêpes



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Lomo de ternera: 1 Unidad
Manteca: 1 cda.
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 1 cda.

Crêpes

Manteca: Cantidad necesaria
Huevos: 2 Unidades
Espinaca: 100 g
Harina: 100 grs.
Agua: 350 cc

Duxelle de champignones

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Perejil: 2 cdas.
Sal y Pimienta: A gusto
Crema de leche: 100 cc
Champignones: 250 g
Echalotte: 1 Unidad

Salsa bearnaise

Manteca: Cantidad necesaria
Vinagre de vino: 200 cc
Sal y Pimienta: A gusto
Echalotte: 1 Unidad
Yemas: 3 Unidades
Vino Blanco: Cantidad necesaria
Estragón: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Limpie el *lomo*, elimine los excesos de grasa, el cordón y la cinta de plata.
- En una sartén con aceite de oliva y *manteca* caliente selle el *lomo* por todos sus lados

- Condimetne con sal y pimienta.
- Termine la cocción en el horno durante 15 minutos.
- Deje reposar 5 minutos antes de cortar
- Filette

Crêpes

- Corte las hojas de espicaca en *chiffonnade* e incorpore a la masa de crêpes.
- En un bowl mezcle los huevos con el *harina*.
- Incorpore el agua poco a poco hasta obtener una masa chirle.
- Prepare las crêpes en una sartén caliente con *manteca* de la manera convencional.
- *Duxelle* de champignones
- Corte el *echalotte* doble ciselado.
- Pique finamente los champignones y el *perejil*.
- En una sartén con aceite de oliva saltee el *echalotte*.
- Agregue los champignones y finalmente el *perejil* y la *crema*
- Condimente con sal y pimienta.

Armado

- Rellene las crepes con la *duxelle*, arrolle y corte los extremos y luego por la mitad al bies.
- Caliente en el horno.

Salsa bearnaise

- En una *cacerola* a fuego bajo derrita la maneca para clarificar.
- Cuando comience a separarse elimine la parte grasa que está en la superficie.
- Pase por un colador chino con un lienzo.
- Corte el *echalotte* en pluma.
- En una *cacerola* reduzca el *vinagre* con el *echalotte* y el *estragón* durante 5 a 10 minutos
- Pase por un chino.
- En un bowl bata las yemas con el vino blanco y la reducción de *vinagre*
- Condimente con sal y pimienta
- Termine de batir sobre un baño María hasta que obtener una preparación espesa.
- A útimo momento y fuera del fuego incorpore la *manteca* clarificada.

Presentación

- En el centro de un plato sirva el *lomo* en forma de abanico, al lado las crêpes y la salsa.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/chateaubriand-con-salsa-bearnaise-y-crpes