Costillas con fondant de papa

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Caldo: 3 cdas.
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Hierbas Aromáticas: 2 cda.
Vino Blanco: 3 cdas.
Sal y Pimienta: A gusto
Bifes de costilla: 4 Unidades

Fondant de papa

Queso Gruyere: 100 g
Yemas: 2 Unidades
Clara de huevo: 1 Unidad
Queso Parmesano Rallado: 100 g
Pan Rallado: 3 cdas.
Puré de papas: 500 grs.
Sal y Pimienta: A gusto
Queso fundido: 100 g
Nuez Moscada: Una pizca

Guarnición

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Vinagreta: Cantidad necesaria
Hongos silvestres: 200 g

Manteca saborizada

Manteca blanda: 100 grs.
Romero picado: 2 cdas.
Sal y Pimienta: A gusto
Tomillo picado: 1 cda.

Varios

Romero: 4 Ramas
Perejil: 4 Ramas

Vinagreta

Tomillo: 6 Ramas
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Ajo: 1 Diente

Romero: 6 Ramas **Vinagre**: 2 cdas.

Preparación de la Receta

- Coloque los bifes a *marinar* con hierbas aromáticas (*romero*, *tomillo*, etc) aceite de oliva , sal y pimienta, de ambos lados.
- Deje *marinar* por unos minutos

Vinagreta

- Pele el *ajo*.
- Ate las ramas de *tomillo* y *romero* por un extremo.
- En un mortero coloque el *ajo*, sal, las hierbas atadas, pimienta y aceite de oliva.
- Machaque bien rompiendo las puntas de las hierbas.
- Al final agregue más aceite de oliva y *vinagre*.

Armado

- En un grill bien caliente selle los bifes de ambos lados
- Pintando con la vinagreta, utilizando como pincel el atado de hierbas aromáticas
- Lleve al horno a 180° por 5 minutos.
- Retire la carne y levante el fondo de cocción con vino blanco, deje evaporar el alcohol y agregue el caldo, sal y pimienta, deje reducir.

Guarnición

- Retire el tronco y pele los *hongos*.
- Pincele el fondo de una sartén con la vinagreta que pinto los bifes, agregue aceite de oliva y coloque los *hongos* a cocinar.
- Pinte con la vinagreta, durante la cocción.

Manteca saborizada

- Bata la *manteca* con el *romero*, *tomillo* sal y pimienta.
- Envuelva en papel film y lleve a al frezzer hasta enfriar.
- Al momento de servir retire y corte en ruedas.

Fondant de papa

- En un bowl mezcle el puré de papas con sal, pimienta, nuez moscada, queso parmesano rallado, pan rallado y las yemas.
- En moldes previamente enmantecados y pasados por pan rallado, coloque la mezcla, en el centro, haga un hueco y agregue el queso fundido, el queso gruyere y termine con puré de papas.

- Pinte con clara de *huevo* y lleve al horno a 200° hasta *gratinar*.
- Retire y desmolde

Presentación

- En un plato sirva el *bife*, rociado con el fondo de cocción y una rueda de *manteca* saborizada, el **fondant** de **papa** y la *guarnición* de *hongos*
- Decore con *perejil* y *romero*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/costillas-con-fondant-de-papa