Entrecôte rebozado en pimientas, croquetas de maíz y crêpes de pimientos y espinacas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal: A gusto
Pimienta Negra en grano: 1 cda.
Pimienta verde en grano: 1 cda.
Aceite De Oliva: 1 cda.
Pimienta rosa en granos: 1 cda.
Bifes angostos: 4 Unidades
Pimienta Blanca en Grano: 1 cda.

Bechamel

Harina: 50 grs.
Leche: ½ Ml.
Manteca: 50 g

Crêpes

Manteca: Cantidad necesaria
Agua: 200 cc
Pimiento colorado: 1 Unidad
Huevos: 2 Unidades
Harina: 2 cdas.

Croquetas de maíz

Pimiento amarillo: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 1 cda.
Manteca: 1 cda.
CHOCLOS: 2 Unidades

Relleno

Pistachos: 50 grs.
Nuez Moscada: A gusto
Ricotta: 300 g
Sal: A gusto
Espinaca: 1 Paquete
Naranja: ½ Unidad

Salsa

Sal: A gusto
Vino Tinto: ½ L
Echalottes: 2 Unidades
Cebolla: 1 Unidad
Fondo oscuro de ternera: 500 cc

Varios

Aceite para freir: Cantidad necesaria
Huevo: Cantidad necesaria
Pan Rallado: Cantidad necesaria
Harina: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Deshuese el *bife* y elimine la grasa externa.
- Ate suavemente, al rededor de la carne con un hilo de algodón.
- Machaque los granos de pimienta entre dos lienzos.
- Reboce la carne con la pimienta y deje reposar en la heladera durante 10 minutos.
- En una sartén con aceite de oliva selle la carne por todas sus caras.
- Condimente con sal.

Salsa

- Corte la *cebolla* en emincé.
- En una *cacerola* reduzca el vino con la échalote a la mitad.
- Añada el fondo y continúe con la reducción.
- Pase por un colador chino y rectifique la sazón.

Crêpes

- Pele el *pimiento*, corte elimine las nervaduras, las semillas, procese y tamice
- En un bowl mezcle el puré de morrones con los huevos, la *harina* y el agua.
- En una sartén con *manteca* cubra el fondo con un poco de masa y cocine hasta que se despegue.
- Dé vuelta la *crèpe* y termine la cocción.
- Repita este proceso hasta terminar con toda la masa.

Relleno

- Blanquee la *espinaca* en abundante agua salada hirviendo.
- Corte la cocción en agua helada, escurra y pique finamente.
- Pase la *ricota* a través de un *tamiz* de malla fina.
- Pique los pistachos.

- Pele la *naranja*, elimine el hollejo blanco de la cáscara y corte en *brunoise*.
- Mezcle la *espinaca* con la *ricota*.
- Condimente con sal, nuez moscada, pistachos y la cáscara de *naranja*.

Armado

- Corte cintas de crepes y forre el interior de un aro moldeador.
- Disponga los aros en una platina y rellene con la *ricota* y *espinaca*.
- Cocine en el horno caliente durante 5 minutos.

Bechamel

- En una *cacerola* derrita la *manteca* y agregue la *harina* y revuelva constantemente durante 5 minutos.
- Incorpore la leche sin dejar de batir y cocine hasta que espese.

Croquetas de maíz

- Desgrane los choclos.
- Corte el *pimiento* en *brunoise*.
- En una sartén con aceite de oliva y *manteca* saltee los granos de *choclo* durante 5 minutos
- Añada el *pimiento*, sal y pimienta.
- Termine la cocción
- Procese y mezcle con la bechamel.
- Vierta la preparación en un molde enmantecado y reserve en la heladera durante 1 hora.
- Desmolde y corte bastones de 6 cm de largo.
- Reboce los bastones con pan *harina*, *huevo* batido y finalmente por pan rallado.
- Fría en abundante aceite caliente a 170ºC hasta que se vean doradas.
- Escurra sobre papel absorbente.

Presentación

- Sirva el entrecôte en el costado de un plato, al lado las crêpes y en el otro costado las croquetas de maíz.
- Acompañe con la salsa.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/entrecte-rebozado-en-pimientas-croquetas-de-maiz-y-crpes-de-pimientos-y-espinacas