Filet de novillo y papas rústicas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Manteca: 50 g
Papas pequeñas: 4 Unidades
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Novillo filet: 1 k
Sal gruesa: Cantidad necesaria
Ají molido: Cantidad necesaria
Jugo de Limón: Unidad
Ajo: 4 Dientes
Sal y Pimienta: A gusto
Perejil: 1 cda.

Emulsión verde

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Ajo: 2 Dientes
Perejil: 1 cda.

Ensalada

Hojas verdes: Cantidad necesaria
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Hinojos: 2 Unidades
Aceto balsámico: 20 cc
Zuchini: 3 Unidades
Semillas de Girasol: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Limpie la carne y corte en medallones de 180 a 200 gr.
- Ate por alrededor con hilo de cocina.
- Pele y pique el *ajo*.
- Pique el *perejil*.
- Mezcle el *ajo*, el *perejil*, sal gruesa y aceite de oliva y adobe con esta mezcla la carne.
- Coloque sobre la parrilla bien caliente a grillar por todos sus lados.
- Limpie las papas y envuelva en papel aluminio, condimentadas con sal gruesa y aceite de oliva.

- Coloque sobre la parrilla a cocinar hasta que estén tiernas, aproximadamente 40 minutos.
- Retire las papas del papel y aplaste con la ayuda de una espátula.
- Coloque sobre la *plancha* a grillar de ambos lados
- Condimente con pimienta y rocíe con aceite de oliva.
- Al final, agregue *jugo* de *limón*, *ají* molido y un trocito de *manteca* sobre cada una.

Ensalada

- Corte los bulbos de hinojos al medio.
- Corte los zuchinis a lo largo en cuartos.
- Condimente las verduras con sal y aceite de oliva.
- Coloque sobre la *plancha* de la parrilla a grillar de ambos lados.
- Retire los hinojos y corte en tiras.
- Coloque en un bowl junto con los zuchinis.
- En otro bowl prepare una vinagreta con el aceto balsámico, sal, semillas de girasol picadas y aceite de oliva.
- Mezcle hasta emulsionar.
- Al momento de servir condimente las verduras con la vinagreta.

Emulsión verde

- Pele y pique los ajos.
- Pique el *perejil*.
- En un mortero coloque el *ajo*, el *perejil*, sal, pimienta y un poco de aceite de oliva.
- Trabaje hasta lograr una emulsión y agregue más aceite de oliva.

Presentación

- Sirva el *lomo*, sin el hilo sobre hojas verdes, acompañe con una *papa* y la ensalada de *hinojo* y zuchini.
- Rocíe con la emulsión verde y termine con pimienta.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/filet-de-novillo-y-papas-rusticas