

Filete apanado con patacón y hongos al mojo

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Filete

Miel: 2 cdas.

Sal y Pimienta: A gusto

Mayonesa: 2 cdas.

Puerros: 2 Unidades

Mostaza de Dijon: 1 cdita.

Lomo de ternera: 800 g

Aceite De Oliva: 50 cc

Hongos al mojo

Cilantro: A gusto

Ajo: 2 Dientes

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite De Oliva: 50 cc

Hongos frescos: 500 g

Jugo de Naranja agria: 100 cc

Patacones

Plátanos verdes: 3 Unidades

Sal y Pimienta: A gusto

Romero: A gusto

Nueces: 50 g

Yucas chorreadas

Tocino canadiense: 100 g

Manteca: 50 g

Yuca (Mandioca): 500 g

Crema de leche: 250 cc

Queso Fresco: 250 g

Sal y Pimienta: A gusto

Preparación de la Receta

Patacones

- Pele los plátanos y corte en rodajas muy finas.
- En una sartén con abundante aceite caliente fría las rodajas de *plátano* en tandas para evitar que se peguen unos con otros.
- Escurra sobre papel absorbente y condimente con sal.
- Reserve la cuarta parte para la presentación y procese el resto con las nueces, el *romero* y la pimienta.

Filete

- Separe las capas de los puerros y blanquee en abundante agua salada en ebullición durante 3 minutos.
- Corte la carne en medallones, salpimiente y ciña con las hojas de *puerro* para conservar su forma.
- En una sartén caliente con aceite de oliva dore la carne por todos sus lados.
- En un bowl combine la *mayonesa*, la *mostaza* y la miel.
- Pase la carne sellada y luego reboce por los patacones molidos.
- Acomode en una placa y lleve al horno caliente hasta completar la cocción.

Yucas chorreadas

- Pele la *yuca*, corte en trozos y cocine en abundante agua salada en ebullición hasta que esté tierna.
- Escurra la *yuca* y corte en cubos pequeños.
- Corte el *tocino* en cubos pequeños.
- Ralle el queso fresco.
- En una sartén caliente con la *manteca* saltee la *yuca* con el *tocino* durante 3 minutos.
- Incorpore el queso, la *crema*, pimienta y deje cocinar hasta que se funda el queso.
- Caliente antes de servir

Hongos al mojo

- Corte los **hongos** en láminas.
- Pique finamente el *ajo* y el *cilantro*.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee los *hongos*.
- Incorpore el *ajo*, sal, *jugo de naranja* y deje reducir unos minutos.
- Añada el *cilantro* picado y retire del fuego.

Presentación

- En el costado de un plato sirva un medallón de carne, alrededor sirva los *hongos*, en un costado sirva la *yuca* chorreada y decore con los plátanos fritos reservados.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/filete-apanado-con-patacon-y-hongos-al-mojo>