

# Filete con salsa de caracoles y hongos silvestres

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Bebida sugerida

Vino Cabernet Sauvignon:

### Caracoles

Sal: A gusto

Agua: Cantidad necesaria

Sémola: Cantidad necesaria

### Filete

Aceite De Oliva: 3 cdas.

Sal y Pimienta: A gusto

Lomo de ternera: 1.200 g

### Pastel

Crema de leche: 1 L

Leche: 200 cc

Papas: 1 k

Queso Gruyere: 250 g

### Salsa

Cebolla: Unidad

Manteca: 50 g

Vino Tinto: 1 Taza

Morillas secas: 30 g

Caracoles de tierra: 1/2 k

Vino Tinto: 50 cc

Sal: A gusto

Nuez Moscada: A gusto

Caracoles reservados:

Caldo de carne: 500 cc

# Preparación de la Receta

## Pastel

- Pele las papas y corte en láminas finas.
- Ralle el queso con la parte gruesa del rallador.
- En una *cacerola* disponga la leche, la *crema* de leche, nuez moscada, la mitad del queso rallado y las láminas de papas.
- Lleve sobre fuego suave y deje cocinar hasta que las papas estén al dente
- Condimente con sal, pase a una budinera, espolvoree con el queso gruyère rallado por encima y lleve al horno precalentado a 180° durante 20 minutos

## Caracoles

- Desbabe los caracoles en *sémola* durante 24 horas.
- En una *cacerola* disponga los caracoles, cubra con agua, agregue sal y lleve sobre fuego hasta que rompa el hervor.
- Cuele, retire los caracoles de su caparazón y reserve para la elaboración de la salsa.

## Salsa

- Hidrate las morillas en agua.
- Corte la *cebolla* en aros.
- En una sartén caliente con *manteca* rehogue los aros de *cebolla*.
- Incorpore las morillas, los caracoles y deje cocinar unos minutos.
- Vierta el vino y deje evaporar el alcohol.
- Agregue el caldo de carne, el agua de remojo de las morillas y deje reducir hasta alcanzar la consistencia deseada.

## Filete

- Corte el *lomo* en medallones.
- En una sartén caliente con aceite de oliva selle los medallones de carne por ambas caras y salpimiente.
- Retire el exceso de materia grasa, agregue el vino y raspe el fondo de la sartén.
- Bañe con la salsa y deje cocinar durante 5 minutos.

## Presentación

- En la base de un plato sirva un poco de salsa, en el centro disponga los medallones de filetes, de lado un trozo de pastel y rocíe los bordes con un poco más de salsa
- Decore con hierbas frescas.