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
Caracoles de tierra: 1/2 k

Filete

Aceite De Oliva: 3 cdas.
Sal y Pimienta: A gusto
Lomo de ternera: 1.200 g
Vino Tinto: 50 cc

Pastel

Crema de leche: 1 L
Leche: 200 cc
Papas: 1 k
Queso Gruyere: 250 g
Sal: A gusto
Nuez Moscada: A gusto

Salsa

Cebolla: Unidad
Manteca: 50 g
Vino Tinto: 1 Taza
Morillas secas: 30 g
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 180º 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.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/filete-con-salsa-de-caracoles-y-hongos-silvestres