

Filete con salsa de hongos

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Carne de ternera: 1 k
Manteca: 1 cda.

Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 1 cda.

Papas soufflé

Papas: 2 Unidades

Aceite para freir: Cantidad necesaria

Salsa de hongos

Chile cuaresmeño: 1 Unidad
Manteca: 100 g
Epazote: 30 g
Hongos secos de pino: 50 g
Champignones: 30 g
Cilantro: 1 cda.
Aceite De Oliva: 1 cda.

Crema: 50 cc
Vino blanco dulce: 50 cc
Agua: Cantidad necesaria
Ajo: 2 Dientes
Sal y Pimienta: A gusto
Portobellos: 30 grs.
Champignones de París: 30 g

Preparación de la Receta

- Corte la carne de *res* en filetes y condimente con sal y pimienta
- En una sartén con una cucharada de *manteca* y una de aceite de oliva selle los filetes de *res*.

Salsa de hongos

- Corte los chiles en cuartos, retire las semillas y pique.
- Pele y pique el *ajo*.
- Hidrate los **hongos** secos en agua.

- Limpie los *hongos* con un repasador y corte en láminas
- En una sartén con una cucharada de *manteca* saltee los chiles junto con el *ajo* picado.
- Desgalce con vino blanco y deje evaporar el alcohol, condimente con sal y pimienta y deje cocinar.
- Coloque la *crema* de leche en un procesador, añada la salsa, el *cilantro*, el *epazote* y procese y reserve.
- En otra sartén con una cucharada de aceite de oliva y una de *manteca* saltee los *hongos*, salpimiente y añada la salsa de chiles.

Papas soufflé

- Pele las papas y corte en láminas finas.
- Coloque aceite a calentar en dos sartenes.
- En una sartén coloque las papas y fría haciendo movimientos permanentes, retire y escurra en papel absorbente.
- En la otra sartén con el aceite bien caliente vuelva a colocar las papas y cocine hasta que se inflen y queden doradas
- Retire y escurra en papel absorbente.

Presentación

- Sirva los filetes junto con las papas soufflé y la salsa.
- Decore con hierbas frescas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/filete-con-salsa-de-hongos>