Filete de avestruz a la pimienta rosa acompañado de flan de champiñones y puré chilote al tartufo

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Avestruz

Demi-glace: 1 y 1/2 L
Salsa de soja: 1 cda.
Manteca: 2 cdas.
Sal: A gusto
Pimienta Rosa en Grano: A gusto
Carne de avestruz: 1.2 k

Bebida sugerida

Vino Cabernet Sauvignon:

Flan

Huevos: 2 Unidades
Ciboulette picado: 2 cdas.
Crema de leche: 1 Taza
Aceite De Oliva: 1 cda.
Champignones: 150 g
Manteca: 1 cda.
Pan de molde: 2 Rodajas

Opcional

Hojas verdes:

Puré

Papas: 600 g
Crema de leche: 1/2 Taza
Sal gruesa: Cantidad necesaria
Pasta de trufa: 1 cda.

Preparación de la Receta

Avestruz

- En una *cacerola* disponga el *demi-glace*, lleve a hervor y reserve.
- Condimente la carne de avestruz con pimienta rosa machacada y corte en porciones
- En una sartén caliente con aceite dore las piezas de carne por ambas caras.
- Agregue pimienta rosa machada y en granos, sal, el *demi-glace* caliente, la salsa de soja, la *manteca* fría y deje cocinar unos minutos más.

Flan

- Limpie los champignones y pique groseramente.
- Pique el *ciboulette*.
- Retire la corteza del pan y corte en cubos pequeños.
- En una sartén caliente con *manteca* y aceite de oliva saltee los champignones con sal.
- Incorpore la miga de pan, el *ciboulette* picado y mezcle.
- Retire del fuego y deje bajar la temperatura.
- Incorpore la *crema*, los huevos, mezcle y distribuya en moldes para flan antiadherentes.
- Cocine en el horno precalentado a 200º C durante 20 minutos.
- Baje la temperatura y termine la cocción durante 5 minutos más.

Puré

- En una placa arme un colchón con sal gruesa, encima disponga las papas y cocine en el horno precalentado a 200º C durante 30 minutos o hasta que estén tiernas.
- Abra las papas al medio y retire la pulpa con la ayuda de una cuchara y redúzcala a puré.
- Caliente el puré de papas con la *crema* de leche, pasta de trufa y sal.

Presentación

- En el centro de un plato disponga una porción de puré, de lado un flan y la carne con la salsa de lado.
- Decore con hojas verdes.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/filete-de-avestruz-a-la-pimienta-rosa-acompanado-de-flan-de-champinones-y-pure-chilote-al-tartufo