Filete de res con fricassé de hongos

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Filete de res

Manteca: 15 g
Lomo de ternera: 150 g
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 15 cc

Fricassé de hongos

Manteca: 30 g
Sal y Pimienta: A gusto
Brandy: 30 cc
Hongos frescos variados: 90 g
Oporto: 30 cc
Echalote: 10 g
Perejil: 5 g
Aceite De Oliva: 30 cc

Tian de verduras

Berenjena: 1/2 Unidad
Zucchini: 1/2 Unidad
Perejil: 2 g
Aceite De Oliva: 30 cc
Tomate: 1/2 Unidad
Orégano: 2 g
Pimienta: A gusto
Tomillo: 2 g

Preparación de la Receta

Tian de verduras

- Corte las verduras en rodajas finas.
- Pique finamente las hierbas.
- En una placa disponga las rodajas de verduras alternadamente formando una roseta.

- Rocíelas con aceite, pimienta, las hierbas y lleve al horno suave.

Fricassé de hongos

- Pique las échalotes y el *perejil*.
- Corte los **hongos** en láminas.
- En una sartén con aceite de oliva y la mitad de *manteca* saltee los *hongos* con la échalote.
- Deglase con el *oporto*, el brandy y deje reducir.
- Agregue *perejil* picado, la *manteca* restante, sal, pimienta y saltee rápidamente.

Filete de res

- Corte el *lomo* en medallones y salpimiente.
- En un sartén con aceite de oliva dore los medallones de *lomo* por ambas caras.
- Incorpore la *manteca* y termine la cocción.

Presentación

- En el centro de un plato acomode el tian de verduras, encima acomode el *lomo* y cubra con los *hongos*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/filete-de-res-con-fricasse-de-hongos