Filete de res con salsa bernesa al chipotle

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aceite De Maíz: 20 cc
Filet de res:
Sal y Pimienta: A gusto

Guarnición de la abuela

Manteca: 100 g
Cebollas cambray: 5 Unidades
Papa: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Panceta ahumada: 100 g
Grasa de pato: 150 g
Champignones: 80 g
Azucar: 1 cda.

Salsa bernesa

Manteca: 150 g
Agua: Cantidad necesaria
Vinagre de vino: 50 cc
Echalotte: 1 Unidad
Jugo de chile chipotle en conserva: Cantidad necesaria
Pimienta en grano: 1 cda.
Yemas: 2 Unidades
Estragón: 1 cda.

Varios

Perejil picado:

Preparación de la Receta

- Condimente con sal y pimienta negra el filet de **res**.
- En una sartén con aceite de maíz selle el filet de *res* de ambos lados.

Guarnición de la abuela

- Pele y corte las papas en cubos.
- Retire el tallo de las cebollas cambray.
- Corte la *panceta* ahumada en tiras.
- Pele y corte los champiñones en trozos.
- En una sartén con grasa de *pato*, coloque las papas, condimente con sal y pimienta a gusto y cocine hasta *dorar* en forma pareja.
- En una olla con agua hirviendo, coloque sal, *manteca*, azúcar y las cebollas.
- Tape la olla con un papel resistente a las altas temperaturas y haga un orificio en el centro. Deje cocinar y cuele.
- En una olla con agua coloque la *panceta*, Cuando el agua hierva retire, la *panceta*.
- En una sartén coloque grasa de *pato*, agregue la *panceta*, las cebollas, los champiñones y las papas.
- Termine la cocción y reserve.

Salsa bernesa

- Pele y corte el echalote en láminas.
- Muela la pimienta en grano con la ayuda de un cuchillo.
- Pique el *estragón*.
- En una olla coloque el *vinagre* de vino, el echalote, la pimienta y el *estragón*. Deje reducir.
- En una olla a baño María coloque la reducción, añada las yemas de *huevo*, batiendo continuamente con un batidor de alambre, hasta que las yemas de *huevo* se cocinen, incorpore la *manteca* blanda, el *jugo* de los chiles **chipotle** en conserva y un poco de agua si fuera necesario.
- Mezcle bien hasta integrar los ingredientes. Reserve.

Presentación

- En un plato coloque, el filet de *res* y la *guarnición*, al rededor espolvoreé con *perejil* picado.
- Coloque la salsa bernesa en una salsera y sirva para acompañar.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/filete-de-res-con-salsa-bernesa-al-chipotle