Filete de res con tuétano y salsa de vino tinto



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Filete de res

Manteca: 15 g
Lomo de ternera: 200 g
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 15 cc

Hongos salteados

Hongos frescos: 50 g
Ajo: 1 Diente
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 50 cc

Medallón de papas

Manteca clarificada: 2 cdas.
Hongos frescos: 50 g
Echalote: 15 g
Papa: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Ajo: 1 Diente

Salsa de vino tinto

Manteca: 50 g
Vino Tinto: 300 cc

Tuétano

Sal gruesa: A gusto
Agua: 100 cc
Tuétano: 30 g

Preparación de la Receta

Medallón de papas

- Pele la *papa* y ralle con la parte gruesa del rallador y reserve en un bowl.
- Pique finamente el *ajo* y la échalote.
- Corte los *hongos* en cubos pequeños.
- En una sartén caliente con *manteca* clarificada rehogue el *ajo* con el échalote.
- Incorpore los *hongos*, sal, pimienta y saltee unos minutos.
- Coloque en el bowl con las papas ralladas y mezcle.
- Distribuya la mezcla en aros formando medallones, desmolde y dore por ambas caras en la sartén caliente con más *manteca*.
- Termine la cocción en el horno caliente.

Filete de res

- Condimente la carne con sal y pimienta.
- En una sartén caliente con aceite y selle la carne por todas sus caras.
- Incorpore la *manteca* y deje *dorar* la carne.
- Termine la cocción en el horno caliente.

Tuétano

- Corte el **tuétano** en rodajas.
- En una sartén caliente disponga el *tuétano*, sal gruesa, cubra con agua y lleve al fuego durante 5 minutos a partir del hervor.

Hongos salteados

- Pique finamente el *ajo*.
- Retire el pie de los *hongos*.
- En una sartén caliente con aceite de oliva dore los *hongos* con el *ajo* y salpimiente.

Salsa de vino tinto

- En una *cacerola* disponga el vino y lleve a reducir a la mitad de su volumen.
- Incorpore los *hongos* salteados, la *manteca* fría y mezcle enérgicamente hasta que se emulsione.

Presentación

- En el centro de un plato sirva una porción de medallón de papas, encima la carne y sobre ésta el *tuétano*, alrededor distribuya los *hongos* salteados y rocíe con la salsa.
- Espolvoree con *perejil* picado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/filete-de-res-con-tuetano-y-salsa-de-vino-tinto