Filete de Res Relleno de Frutos Secos

Ingredientes

Armado

Albahaca: Cantidad necesaria

Ensalada caprese

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal: Cantidad necesaria
Jitomate bola: 1 Unidad
Vinagre Balsámico: Cantidad necesaria
Albahaca fresca: 1/4 taza
Queso mozarella: 150 grs.

Relleno de frutos secos

Almendra limpia: 25 g
Pimienta: Cantidad necesaria
Sal: Cantidad necesaria
Orejones de manzana: 25 g
Albahaca picada: Cantidad necesaria
Pistacho limpio: 15 g
Redaño: Cantidad necesaria
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Filete de Res: 400 g
Pasas de uva blancas: 15 g
Piñón blanco: 15 g
Queso de Cabra: 150 g

Salsa de balsámico

Caldo de res: 1/2 L
Pimienta: Cantidad necesaria
Azúcar mascabado: 3 cdas
Sal: Cantidad necesaria
Vinagre Balsámico: 120 Ml.

Preparación de la Receta

Relleno de frutos secos

- En un tazón, colocar el *piñón*, las almendras fileteadas, *pistacho* cortado en trozos y los *orejones* cortados en pequeños cubos
- Mezclar con *albahaca* picada, aceite de oliva, sal y pimienta.
- Disponer el filete en una superficie de trabajo y luego abrir en corte "tampiqueña"
- *Sazonar* con sal y pimienta
- Luego untar con el queso de cabra.
- A continuación, colocar el filete sobre el *redaño*, disponer el relleno en el centro, enrollar el filete y envolver con el *redaño*
- Trasladar a una fuente para horno y hornear a 180 °C durante 25 minutos.

Salsa de balsámico

- En una olla, hacer una reducción con el caldo de **res**, el azúcar y *vinagre* balsámico
- Salpimentar.

Ensalada caprese

- En un tazón, colocar el *jitomate* cortado en cuartos, el queso mozarela cortado en pequeños rectángulos y la *albahaca* fileteada
- *Condimentar* con sal, aceite de oliva y *vinagre* balsámico
- Mezclar bien.

Armado

- Cortar el filete al medio y servir en el centro de un plato
- Colocar la salsa y la ensalada alrededor de la carne
- Por último, decorar con *albahaca*.

- Si no sabes realizar el corte "tampiqueña", puedes pedirle al carnicero que te entregue el filete de *res* ya cortado.

Para la salsa

utiliza una olla de fondo grueso para que el calor se reparta uniformemente y el az&uacute

- Car se diluya casi toda al mismo tiempo.
- Al servir, puedes colocar más relleno por encima del filete de *res*.

Consulta la receta original en