Filete en cama de chile poblano y hongos rostizados



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Filete de Res: 1 k
Cebollas blancas: 2 Unidades
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Portobellos: 250 grs.
Setas: 250 g
Chile poblano: 2 Unidades
Ajo: 2 Dientes
Champiñones: 150 g
Jitomate rojo: 1 Unidad

Salsa de chile pasilla y chile ancho

Cebolla blanca: 1 Unidad
Caldo De Pollo: 1 Taza
Tomatillos verdes: 2 Unidades
Jitomates: 350 g
Sal y pimienta blanca: A gusto
Ajo: 2 Dientes
Chile ancho: 1 Unidad
Epazote picado: 2 cdas.
Chile pasilla: 1 Unidades

Preparación de la Receta

- Pele y pique groseramente una *cebolla* y los dientes de *ajo*, colóquelos en el vaso de la procesadora y sazone con sal y pimienta, procese.
- Unte el filete con la preparación anterior.
- Pincele una placa con aceite de oliva, luego acomode los portobellos, setas y champiñones enteros, pincélelos nuevamente con aceite, sazone con sal y pimienta y cocine en horno precalentado a fuego medio hasta que se doren.
- Quite las semillas y nervaduras de los chiles poblanos, luego córtelos en juliana.
- Pele y corte la *cebolla* restante en pluma.
- Quite las semillas del *jitomate* y córtelo en juliana.

Salsa de chile pasilla y chile ancho

- Corte los tomatillos y los jitomates en rodajas.
- Pele y corte la *cebolla* en trozos.
- Quite las semillas del **chile** ancho y pasilla.
- Pele y machaque los dientes de *ajo*.
- En una olla con caldo de *pollo* caliente coloque los jitomates junto con los tomatillos, los chiles, la *cebolla* y los dientes de *ajo*, sazone con sal y pimienta y cocine a fuego medio durante aproximadamente 20 a 30 minutos
- Pasado el tiempo de cocción licue.

Armado

- Pincele con aceite vegetal un grill caliente, luego selle el filete de ambos lados
- Una vez sellado acomódelo sobre una placa y termine la cocción en horno precalentado a 200°C durante 30 minutos aproximadamente
- Terminada la cocción retire del horno y deje reposar 10 minutos, luego corte en porciones.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee los chiles, cuando comiencen a ablandarse incorpore la *cebolla* y una vez que tome un leve *color* dorado agregue el *jitomate*, sazone con sal.
- Terminada la cocción de los **hongos** retire del horno y córtelos en láminas.

Presentación

- Sirva en una fuente un espejo de salsa de *chile* pasilla y *chile* ancho, luego acomode en un lado de la fuente los vegetales salteados, en el centro acomode las porciones de filete y por ultimo los *hongos* horneados.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/filete-en-cama-de-chile-poblano-y-hongos-rostizados