Filete envuelto en prosciutto



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aceite De Oliva: 3 cdas.
Prosciutto: Cantidad necesaria
Echalottes: 2 Unidades
Sal: 1/2 cdas.
Espárragos blanqueados: 20 Unidades
Vino Tinto: 1 Taza
Lomo: 600 g
Tomillo fresco: 50 g
Pimienta verde: 1/4 cda.

Puré de papa

Crema lyncott: 100 cc
Papas: 4 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Ajo: 1 Cabeza
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Apio: 1 Unidad

Salsa

Pimienta: A gusto
Ajo: 3 Dientes
Prosciutto: 50 g
Aceite De Oliva: 20 cc
Demi-glace: 200 cc
Champiñones: 100 g
Echalottes: 2 Unidades
Tomillo fresco: 50 g

Varios

Tomillo: 4 Ramas
Romero: 4 Ramas

Preparación de la Receta

- Desgrase el *lomo*.
- Pele y pique los echalotes.
- Deshoje el *tomillo*.
- Condimente con pimienta, aceite de oliva, echalote, *tomillo* y sal, por todos sus lados
- En una sartén bien caliente selle la carne, por todos sus lados
- Retire la carne y envuelva con el prosciutto o *jamón* serrano, ate con hilo y coloque en una placa para horno con rejilla.
- Lleve al horno precalentado a 200° hasta cocinar
- Desglace la sartén en la que selló la carne con la mitad del vino tinto y reserve.
- Retire la carne del horno y corte en medallones antes de servir.

Salsa

- Pele y pique los echalotes.
- Pele y pique los ajos.
- Deshoje el *tomillo*.
- Corte el prosciutto o *jamón* crudo en juliana.
- Corte los champiñones en juliana
- . En una olla con aceite de oliva rehogue el *ajo* y el echalote.
- Agregue el prosciutto o *jamón* crudo, los champiñones y pimienta.
- Agregue la *demi-glace* o salsa española, deje que hierva y añada el desglasado de la sartén en la que selló la carne y el resto del vino tinto.
- Agregue el *tomillo* y deje reducir
- Reserve.

Puré de papa y apio

- Pele y corte las papas en trozos.
- Retire las hojas del *apio* y corte en trozos.
- Pele y pique los ajos.
- En una sartén con aceite de oliva rehogue los ajos sin *dorar*.
- En una olla con abundante agua hirviendo salada, cocine las papas y el *apio*.
- En un procesador coloque las papas y el *apio* ya cocidos y la *crema* lyncott, Procese y agregue los ajos rehogados, vuelva a procesar y coloque en una olla a fuego bajo.
- Condimente con sal y pimienta.

Presentación

- En la base del plato coloque los espárragos blanqueados, encima la carne, rocíe con la salsa y acompañe con el puré de *papa* y *apio*.
- Decore con *tomillo* y *romero*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/filete-envuelto-en-prosciutto