

Fileto di vitello al mango e porri con pure de piselli (Medallón de lomo con mango, puerros y puré de arvejas)



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Lomo: 1 Unidad
Manteca: 1 cda.
Jamón crudo: 16 Fetas
Aceite De Oliva: 1 cda.
Tomillo: 1 Rama

Sal y Pimienta: A gusto
Romero: 1 Rama
Salvia: 1 Rama
Queso ahumado: 200 g

Puré de arvejas

Cebolla: 1 Unidad
Manteca: 2 cdas.
Queso rallado: 2 cdas.
Arvejas cocidas: 200 g

Miel: 1 cda.
Ajo: 1 Diente
Aceite De Oliva: 1 cda.

Salsa de mangos

Cognac: 50 cc
Harina: 1 cda.
Mango maduro: 1 Unidad
Manteca: 1 cda.

Puerro: 1 Unidad
Vino Blanco: 50 cc
Sal y Pimienta: A gusto

Preparación de la Receta

- Corte el **lomo** en 4 medallones y salpimiente.
- Corte el queso ahumado en rodajas.
- En una sartén con aceite de oliva y *manteca* selle los lomos de ambos lados y añada las hierbas.
- Retire y envuelva con las *fetas* de *jamón* crudo.
- Enmanteque una placa de horno y coloque los lomos
- Lleve a horno a 180° durante 10 minutos.
- Retire del horno y coloque encima las *fetas* de queso ahumado
- Lleve a horno unos minutos más a 200°.

Salsa de mangos

- Pele el mango y corte en cubos.
- Pique el *puerro*.
- En la misma sartén donde cocinó el *lomo* añada el cognac y el vino blanco y deje evaporar el alcohol y añada los cubos de mango el *puerro*, sal y pimienta
- Deje cocinar a fuego bajo.
- Lige la salsa con *manteca* y *harina*.

Puré de arvejas

- Pele y pique la *cebolla*
- Pele el *ajo* y corte al medio.
- En una olla con una cucharada de *manteca* y aceite oliva saltee la *cebolla* y el *ajo* y añada las arvejas cocidas.
- Coloque en un procesador y muele hasta obtener un puré.
- Vuelva a la olla y añada queso, miel y una cucharada de *manteca* y mezcle bien a fuego bajo,

Presentación

- Forme quenelles con ayuda de dos cucharas con el puré de arvejas y presente sobre el plato con dos hojas de *romero*.
- Sirva el *lomo* y acompañe con la salsa de mangos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/fileto-di-vitello-al-mango-e-porri-con-pure-de-piselli-medallon-de-lomo-con-mango-puerros-y-pure-de-arvejas>