

# 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 Sal y Pimienta: A gusto

Manteca: 1 cda.Romero: 1 RamaJamòn crudo: 16 FetasSalvia: 1 Rama

Aceite De Oliva: 1 cda. Queso ahumado: 200 g

## Puré de arvejas

Cebolla: 1 Unidad

Manteca: 2 cdas.

Queso rallado: 2 cdas.

Ajo: 1 Diente

Arvejas cocidas: 200 g Aceite De Oliva: 1 cda.

## Salsa de mangos

Cognac: 50 cc
Puerro: 1 Unidad
Vino Blanco: 50 cc

Vino Blanco: 50 cc

Mango maduro: 1 Unidad Sal y Pimienta: A gusto Manteca: 1 cda.

## 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 muela 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