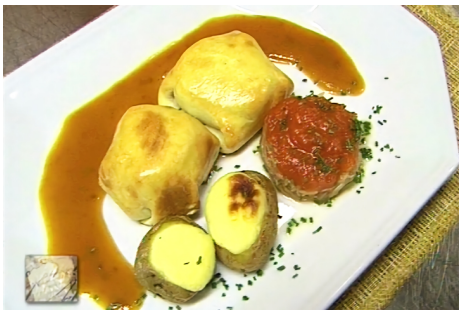
Filets mignon envueltos en masa, echalottes y tomates glaseados y papin rellenos



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal: A gusto
Agua: 2 cdas.
Aceite De Oliva: 100 cda.
Yemas: Unidades
Lomo: 300 g

Appareil à la frangipane

Leche: Cantidad necesaria
Harina: 150 grs.
Manteca: 100 g
Pimienta: Una pizca
Yemas: 4 Unidades
Sal: Una pizca
Nuez Moscada: Una pizca

Copa

Chocolate: 50 g

Ensalada

Arroz salvaje: 100 g

Glaseado de vegetales

Sal: A gusto
Tomates: 2 Unidades
Azucar: 4 cdas.
Echalottes: 2 Unidades
Vino Blanco: 150 cc
Manteca: 50 g
Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 50 cc

Marinada

Salsa de soja: 100 cc

Mostaza de Dijon: A gusto

Papines rellenos

Appareil à la frangipane: 100 g
Papines: 4 Unidades
Crema de leche: 50 cc
Sal: A gusto
Manteca: 100 cda.
Pimienta: A gusto

Pate à foncer

Huevo: 1 Unidad
Manteca: 150 g
Sal: 5 g
Agua: 2 cdas.

Salsa

Miel: 1 cda.

Salsa de zanahorias

Sal: A gusto
Jugo de Ternera: 500 cc
Zanahorias: 2 Unidades
Oporto: 30 cc
Pimienta: A gusto

Preparación de la Receta

- Limpie el *lomo* de toda su grasa y aponeurosis.
- Corte los filet mignon.
- En una sartén con aceite de oliva saltee la carne.
- Condimente con sal.

Pate à foncer

- Bata el *huevo* con la sal.
- Realice una corona con el *harina* sobre la mesa de trabajo, incorpore la *manteca* fría y comience a unir con las manos o con la ayuda de un cornet.
- Vuelva a formar la corona y coloque en el centro el *huevo* batido y el agua.
- Una los ingredientes hasta formar una masa homogénea.
- Envuelva en papel film y deje reposar en la heladera.

Armado

- Estire una porción de masa en la mesada enharinada, forme dos rectángulos. Emprolije los bordes.

- Acomode el *lomo* sobre una platina y cubra con la masa, recorte los bordes y envuelva toda la carne.
- Pinte con la mezcla de yemas y agua.
- Cocine en el horno caliente hasta que la masa se vea dorada.

Appareil à la frangipane

- Derrita la *manteca*.
- En un bowl mezcle el *harina* con las yemas la *manteca* y la leche hasta homogenizar la preparación.
- Condimente con sal, pimienta y nuez moscada.
- Lleve a una *cacerola* y caliente sobre fuego bajo sin dejar de revolver.
- Vierta sobre un platina, cubra con un film y lleve a la heladera.

Papines rellenos

- Bata la *crema* a 3/4 de su punto.
- Corte rectángulos de papel aluminio, enmanteque y condimente con sal, envuelva las papas en cada uno y cocine en el horno caliente durante 10 minutos.
- Desenvuelva las papas, corte una tapa y con la ayuda de una cuchara extraiga la pulpa de la papas, dejando 4 a 5 mm de espesor.
- Pise la *papa* para formar un puré.
- Condimente con sal, pimienta y nuez moscada.
- Agregue la *frangipane* y la *crema*.
- Lleve a una manga y rellene las papas.
- Gratine en el horno.

Glaseado de vegetales

- Pele los tomates, elimine las semillas y corte en *concassé*.
- En una sartén con aceite de oliva y *manteca* glasee los tomates.
- Agregue el vino y el aceto balsámico y el azúcar.
- Condimente con sal y pimienta.
- Cocine a fuego bajo.
- Corte los echalottes en pluma.
- En una *cacerola* aparte con aceite de oliva y *manteca* glasee los echalottes.
- Agregue el vino, el aceto balsámico y el azúcar.
- Condimente con sal y pimienta.
- Cocine a fuego bajo.

Salsa de zanahorias

- Pele las zanahorias, cocine en agua hirviendo y procese.
- En una *cacerola* caliente el *jugo* de *ternera* con el *oporto*.
- Incorpore el puré de *zanahoria*. Condimente con sal y pimienta,
- Pase por un *tamiz* de malla fina.

Presentación

- Sirva el *lomo* en el costado de un plato, en el otro lado los panes, y con la ayuda de un aro cortapastas, las verduras glaseadas.
- Acompañe con la salsa.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/filets-mignon-envueltos-en-masa-echalottes-y-tomates-glaseados-y-papin-rellenos