

Filetto al aglio (Lomo al ajo)

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Guarnición

Jamón crudo: 10 Fetas

Manteca: 1 Nuez

Lomo

Manteca: 30 g

Hojas de Repollo: 200 g

Queso Parmesano: 100 grs.

Sal y Pimienta: A gusto

Lomo de ternera: 800 g

Aceite De Oliva: 50 cc

Salsa

Manteca: 30 g

Ajo: 5 Dientes

Sal y Pimienta: A gusto

Marsala: 100 cc

Romero: 1 Rama

Vino Tinto: 200 cc

Preparación de la Receta

Lomo

- Retire los excesos de grasa de la carne y corte en medallones.
- Blanquee las hojas de *repollo* durante unos minutos y luego escurra bien.
- En una sartén caliente con aceite de oliva y *manteca* selle las piezas de carne por todos sus lados y salpimiente.
- Retire de la sartén y realice varios cortes en la superficie
- Corte el queso parmesano en láminas finas y coloque dentro de los cortes de la carne.
- Envuelva la carne con las hojas de *repollo* y coloque en una platina enmantecada.

- Condimento con sal, pimienta, aceite de oliva y queso parmesano picado.
- Lleve al horno precalentado a 180/200° C y termine la cocción.

Salsa

- Pele el **ajo** y corte en láminas finas.
- En la sartén donde selló la carne agregue *manteca*, el *ajo* y deje *dorar*.
- Vierta el vino tinto, el marsala y deje evaporar el alcohol.
- Añada la *crema* de leche, *romero*, sal, pimienta y deje reducir unos minutos.
- Integre la carne y deje cocinar unos minutos más.

Guarnición

- Corte el *jamón* en fina juliana.
- En una sartén caliente con *manteca* dore el *jamón* hasta que quede crocante.
- Escorra sobre papel absorbente.

Presentación

- En el centro de un plato coloque el **lomo** con la salsa y corone con el *jamón* crocante.
- Decore con hojas de *lechuga* espolvoree con *perejil* picado.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/filetto-al-aglio-lomo-al-ajo>