

Filetto alla Rossini

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Sal: A gusto Lomo: 1 k

Manteca: 50 g Aceite De Oliva: 1 cda.

Guarnición

Piñones: 50 gEspinaca: 1 PaqueteAjo: 2 DientesSal y Pimienta: A gustoAceite De Oliva: 1 cda.Pasas de Uva: 50 grs.

Guarnición II

Jamòn crudo: 4 Fetas

Salsa

Trufas negras: 2 Unidades

Agua de las trufas: 1 cdita.

Manteca: 50 g

Marsala: 100 cc Caldo de carne: 500 cc

Preparación de la Receta

• Corte el lomo en medallones.

- En una sartén caliente con *manteca* y aceite de oliva selle los medallones de *lomo* por ambas caras
- Condimente con sal, pase la carne a una plátina y termine la cocción en el horno precalentado a 180º C durante 5 minutos.

Salsa

- Corte las trufas en láminas muy finas con la ayuda de un pelapapas.
- Deglase el fondo de la sartén donde selló la carne con el marsala y deje evaporar.
- Vierta el caldo de carne y deje cocinar a fuego mínimo durante unos minutos.
- Añada el agua de las trufas, las trufas y deje reducir durante 3 minutos.
- Monte la salsa con la manteca fría.
- Incorpore los medallones de lomo.

Guarnición

- Lave muy bien las espinacas.
- Hidrate las pasas de uva en agua durante 5 minutos.
- Escurra y reserve.
- En una sartén con aceite de oliva saltee el ajo y las espinacas.
- Incorpore las pasas de uva, los piñones, sal y pimienta.

Guarnición II

• En una sartén de teflón caliente saltee las fetas de jamón crudo.

Presentación

- Sirva las espinacas en el centro de un plato, encima el lomo y encima de éstos las fetas de jamón crudo
- Bañe con la salsa.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/filetto-alla-rossini