Lomo con Boletus, Foie y Huevo Poché



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Huevo: 1 Unidad
Crema fresca: 2 cdas
Hongos boletus: 4 Unidades
Medallones finos de lomo de ternera: 4 Unidades
Sal y Pimienta: c/n
Brandy: c/n
Foie Micuit: 80 grs
Mantequilla: 25 grs
Echalotes: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Picar finamente echalotes y *dorar* en una sartén con un poco de *mantequilla*.
- Añadir unas gotas de aceite para que no se nos queme la *mantequilla*.
- Cuando esté tierna y dorada, incorporar los boletus troceados y poner a punto de sal y pimienta.
- Con el fuego muy alto, regar con el brandy y flambear.
- Dejar que reduzca y añadir la *crema* fresca
- Dejar reservado a fuego muy suave hasta el último momento.
- Preparar el **huevo** poché con la ayuda de una taza pequeña y un trozo de papel film.
- *Sazonar* el *huevo* con sal y pimienta recién molida.
- Cerrar bien el paquete y sumergir en agua hirviendo durante 3 minutos y medio.
- Mientras tanto, *dorar* la carne por un solo lado.
- Para montar el plato colocar primero los medallones de *solomillo* con la cara cruda hacia arriba.
- Cubrir con la salsa cremosa de boletus y tapar con el otro medallón, esta vez con la cara marcada hacia arriba.
- Retirar el papel film con cuidado del *huevo* y lo ponemos sobre el *solomillo* relleno.
- Acompañar con unas virutas de foie micuit (mantener en el congelador hasta el último momento) por todo el plato.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/lomo-con-boletus-foie-y-huevo-poche