Lomo con crema de porotos

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Crema de porotos

Porotos: 1 Lata
Ajo: 2 Dientes
Tahineh: 1 cda.
Ciboulette: 5 g
Aceite de Nuez: 30 cc
Jugo de Limón: 1/2 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Orégano: 5 g
Perejil: 5 g

Guarnición

Jugo de Limón: A gusto
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 30 cc
Ciboulette: A gusto
Zapallitos redondos: 4 Unidades

Lomo

Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 30 cc
Lomo de ternera: 800 g

Salsa

Echalote: 1 Unidad
Cebolla: 1 Unidad
Vino Tinto: 200 cc
Extracto de carne: 1 cdita.
Caldo de carne: 100 cc
Ajo: 2 Dientes
Tuétano de caracú: 50 g
Aceite De Oliva: 30 cc
Champignones de París: 150 g

Preparación de la Receta

Lomo

- Retire los excesos de grasa de la carne y corte en medallones.
- En el grill caliente con aceite selle los medallones de **lomo** por todos sus lados.
- Salpimiente y termine la cocción en el horno caliente.

Salsa

- Pique la *cebolla*, la échalote y el *ajo*.
- Corte los champignones en cuartos.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee la *cebolla* con el *ajo* y la échalote.
- Agregue el vino y deje evaporar el alcohol.
- Incorpore el extracto de carne, el caldo y deje reducir unos minutos.
- Pase a través de un *tamiz* y deje reducir hasta obtener la consistencia deseada.
- En una sartén a parte saltee el *tuétano* y los champignones.
- Retire el exceso de materia grasa, incorpore la reducción y deje reducir unos minutos más.

Guarnición

- Corte los zapallitos en láminas de 3 a 4 mm.
- En el grill caliente con aceite de oliva dore las láminas de zapallitos por ambos lados y salpimiente.
- Retire del grill y condimente con *jugo* de *limón* y *ciboulette* picado.

Crema de porotos

- Escurra los porotos y procese con el *ajo*, *perejil*, *ciboulette*, *orégano* y tahineh.
- Agregue, sal, pimienta, *jugo* de *limón*, aceite de nuez y termine de procesar.

Presentación

- En el centro de un plato sirva la *guarnición* de zapallitos, encima acomode la carne y corone con una quenelle de **crema** de porotos.
- Rocíe los bordes con la salsa.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/lomo-con-crema-de-porotos