Lomo con crema de puerros y papas crocantes en blinis

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal: A gusto
Lomo: 400 g
Manteca clarificada: 20 g

Crocante de papas

Papas: 2 Unidades
Sal: A gusto
Manteca clarificada: 30 g

Manteca clarificada

Manteca: 500 g

Panqueque de papas

Leche: 100 cc
Sal: A gusto
Huevo: 1 Unidad
Nuez Moscada: A gusto
Papas grandes: 2 Unidades

Puerros grillados

Manteca clarificada: Cantidad necesaria

Salsa de puerros

Sal: A gusto
Manteca: 20 g
Puerros reservados:
Crema de leche: 200 cc

Preparación de la Receta

- Limpie el **lomo** a vivo.
- Corte el *lomo* en medallones.
- En una sartén con *manteca* clarificada selle la carne.
- Dé vuelta y condimente con sal.
- Termine la cocción.

Crocantes de papas

- Pele las papas y corte en juliana muy fina.
- Enjuague en agua y seque en un lienzo.
- En un bowl mezcle las papas con la *manteca* clarificada y la sal.
- Forme pequeños discos sobre una placa siliconada.
- Cocine en el horno caliente (220ºC) durante 15 minutos aproximadamente.

Panqueque de papas

- Pele las papas y cocine en abundante agua salada hirviendo.
- Cuele y procese con la leche, la nuez moscada, el *huevo*.
- En una sartén con *manteca* clarificada cubra el fondo con la mezcla de leche y papas.
- Cuando se despegue del fondo, dé vuelta el panqueque y termine la cocción.

Puerros grillados

- Corte el blanco de *puerro* para obtener bastones de 10 cm.
- Reserve el resto.
- Corte cada *puerro* a lo largo en dos.
- Rocíe el grill con *manteca* clarificada y cocine los puerros.
- Dé vuelta los puerros y pincele con más *manteca*

Salsa de puerros

- Pique el resto de puerros reservados.
- En una sartén con *manteca* saltee el verde de puerros.
- Incorpore la **crema** de leche y la sal.
- Pase por un colador chino.

Manteca clarificada

- Corte la *manteca* en dados
- Derrita la *manteca* en una sartén a fuego lento
- Saque la sartén del fuego y deje reposar por 3 minutos mientras remueve la espuma

- Cuele a través de un *tamiz* revestido con un *cedazo*

Presentación

- En el centro de un plato sirva el *lomo*, encima un crocante de papas y los puerros grillados, de costado la mitad del panqueque.
- Acompañe con la salsa.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/lomo-con-crema-de-puerros-y-papas-crocantes-en-blinis