

Lomo con milhojas de papa y panceta

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Lomo

Manteca: 30 g

Sal y Pimienta: A gusto

Lomo de ternera: 1 Unidad

Aceite De Oliva: 30 cc

Milhojas de papa y panceta

Queso Parmesano: 80 grs.

Sal y Pimienta: A gusto

Papas: 500 g

Panceta ahumada: 250 g

Salsa

Manteca: Cantidad necesaria

Cebolla: 1 Unidad

Harina: 100 grs.

Champignones: 100 g

Echalotte: 2 Unidad

Vino Tinto: 150 cc

Tomillo: Cantidad necesaria

Salsa Inglesa: 40 cc

Fondo oscuro: 700 cc

Jamón cocido: 100 g

Sal y Pimienta: A gusto

Laurel: 1 Hoja

Perejil: 100 g

Ajo: 20 g

Varios

Polvo de panceta ahumada: A gusto

Preparación de la Receta

Lomo

- Limpie el **lomo** en su totalidad.
- Corte luego en trozos y átelos dándole forma circular.
- Condimente con sal y pimienta.
- Caliente una sartén con *manteca* y aceite luego selle los lomos de todos sus lados
- Retire y termine la cocción en horno a una temperatura de 180°C

Salsa

- Pele la *cebolla*, los ajos y los *echalottes* y corte en *brunoise*.
- Corte los champiñones en pequeños dados.
- Corte el *jamón cocido* en *brunoise*.
- En una sartén caliente con *manteca* saltee las *cebolla*, los ajos y los *echalottes*, dore levemente y agregue el *jamón*, cocine durante 5 minutos y añada los champiñones, cocine durante 2 minutos mas.
- Agregue luego la *harina*, mezcle y cocine unos minutos, una vez cocida añada el fondo, la salsa inglesa y el vino tinto
- Condimente con *tomillo* y *laurel* y espolvoree con *perejil* picado
- Mezcle y deje reducir a fuego lento.

Milhojas de papa y panceta

- Lave las papas y corte en finas laminas con una mandolina.
- Forre un molde rectangular con papel film, coloque dentro agua caliente durante unos segundos, luego retire y seque el film.
- Coloque en la base del molde 3 capas de papas, una de **panceta** ahumada, condimente con sal y pimienta, nuevamente **papa** y espolvoree con queso parmesano y *tomillo*
- Repita el procedimiento hasta completar el molde, luego tape con papel film y cocine en horno a una temperatura de 120°C a baño maría durante 2 horas aproximadamente
- Retire, coloque peso encima y deje reposar en la heladera durante 6 horas
- Corte la terrina en porciones, coloque en una placa previamente enmantecada y cocine en horno hasta dorarlas.

Armado

- Retire los hilos del *lomo*.
- Sirva en la base del plato una *rodaja* de pan y encima una porción del *lomo*
- Bañe con la salsa.

Presentación

- Acompañe con el milhojas de *papa* y *panceta*.
- Espolvoree con *tomillo* picado.