

Lomo de res con jugo de pimentón

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Tuétano: 4 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto

Aceite De Oliva: 3 cdas.
Lomo: 800 g

Ensalada

Sal: A gusto
Agua: 1/4 Taza
Miel: 1/2 cda.
Rúcula: 1/2 Taza
Ciboulette: 1/4 Taza
Vinagre Balsámico: 2 cdas.

Aceite De Oliva: 6 cdas.
Tomates secos: 100 grs.
Brotos de soja: 1/4 Taza
Mostaza de Dijon: 1 cda.
Brotos de rábano: 1/4 Taza

Jugo de pimentón

Pimiento rojo: 2 Unidad
Jamón serrano: 4 Fetas
Aceite De Oliva: 1 cda.

Teja de jamón serrano:

Polenta

Cebolla: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Zanahoria: 100 g
Ajo picado: 1 Diente
Caldo De Pollo: 1 L

Aceite De Oliva: 3 cdas.
Polenta blanca: 200 g
Sal y Pimienta: A gusto
Orégano fresco: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Corte el **lomo** en medallones, condimente con sal y pimienta.
- En una sartén con aceite de oliva selle el *lomo* por todos sus lados.
- Lleve al horno precalentado a 180° para terminar la cocción.
- En una olla con agua hirviendo blanquee el *túetano* por unos minutos, retire y pase por agua helada.
- En una sartén junto con los medallones de *lomo*, saltee los tuétanos, condimente con sal y pimienta.

Polenta

- Pele y corte la *zanahoria* en cubos pequeños.
- Pele y corte la *cebolla* en cubos pequeños.
- Corte el *apio* en cubos pequeños.
- Pique el *orégano*.
- En una olla con aceite de oliva saltee la *cebolla*, el *ajo* y la *zanahoria*.
- Cocine un par de minutos.
- Agregue el caldo de *pollo* y deje que hierva, luego agregue la *polenta* en forma de lluvia, sin dejar de revolver, hasta obtener una mezcla bastante espesa.
- Agregue el *orégano* y la sal.
- En un molde rectangular de 2 cm de altura, aceitado coloque la *polenta*.
- Lleve a la heladera para enfriar y desmolde, corte en triángulos
- Unte los triángulos con aceite de oliva y coloque sobre un grill bien caliente hasta *dorar*.

Jugo de pimentón

- Unte, con las manos bañadas en aceite de oliva, toda la superficie de los pimientos.
- Envuelva en papel aluminio, cierre bien y lleve al horno precalentado a 150° hasta que estén blandos, aproximadamente 30 minutos.
- Cuele y coloque en un bowl el **jugo** de cocción del **pimentón**.
- Teja de *jamón serrano*
- En una placa para horno con una *plancha* de silicona coloque las *fetas* de *jamón serrano*
- Lleve al horno precalentado a 150 ° hasta que estén secas como una galleta.
- retire del horno, deje enfriar y troce con las manos.

Ensalada

- En una licuadora coloque, *mostaza* de dijón, miel, ciboulette, agua, *vinagre* balsámico, aceite de oliva y sal.
- Licúe hasta emulsionar.
- Hidrate los tomates secos en agua caliente y corte en juliana.
- En un bowl coloque la *rúcula* cortada con las manos, brotes de soja, brotes de *rábano* y los tomates hidratados y rocíe con la vinagreta.

Presentación

- En un plato coloque la ensalada, encima el medallón con el *tuétano* sobre él, agregue la *polenta* grillada y rocíe con el *jugo* de *pimentón* caliente.

- Espolvoree con el *jamón* serrano.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/lomo-de-res-con-jugo-de-pimenton>