Lomo en costra de frutos secos y puré rústico



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Manteca: 50 g
Pistachos: 50 grs.
Avellanas: 100 g
Ají cacho de cabra: 6 Unidades
Nueces: 100 g
Panko: 250 grs.
Almendras: 100 grs.
Lomo de ternera: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 20 cc

Puré rústico

Papas: 1 k
Panceta: 250 g
Mostaza en grano: 2 cdas.
Sal y Pimienta: A gusto
Ciboulette: 1 Taza

Salsa de moras

Aceto balsámico: 50 cc
Azucar: 50 grs.
Sal y Pimienta: A gusto
Moras: 300 g
Fondo de Carne: 150 cc

Preparación de la Receta

- Limpie el **lomo**, retire la grasa, corte a la mitad y condimente con sal y pimienta de ambos lados.
- En una sartén, con aceite de oliva selle el *lomo* de ambos lados
- Retire y deje entibiar.
- En un procesador coloque, las almendras, las avellanas, los pistachos, las nueces procese bien los ingredientes
- Retire y coloque en un bowl.
- En el procesador coloque el *ají* cacho cabra y procese.

- Agregue el *ají* a los frutos secos previamente molido, la *manteca* blanda y el *panko*
- Mezcle.
- Coloque la preparación encima del *lomo*, apretando con las manos para que se adhiera.
- En una placa para horno con una *plancha* de silicona coloque el *lomo* con la costra de frutos secos.
- Precaliente el horno a 180°.
- Lleve al horno y cocine durante veinte minutos
- Retire y deje reposar.

Puré rústico

- Lave las papas
- Corte la *panceta* ahumada en cubos pequeños.
- Pique el *ciboulette*.
- En una olla con agua salada cocine las papas con piel
- Retire coloque en un bowl y rompa las papas con ayuda de un batidor de alambre, hasta lograr una textura rústica
- En una sartén, coloque la *panceta* ahumada
- Deje *dorar*.
- Agregue la *mostaza*, mezcle y condimente con sal y pimienta.
- Incorpore la *panceta* ahumada y el *ciboulette* picado, mezcle bien.

Salsa de moras

- En la sartén que sello el *lomo* coloque el azúcar hasta lograr un caramelo, el aceto balsámico, las moras y el fondo de carne
- Condimente con sal y pimienta a gusto.
- Deje reducir.

Presentación

- En una fuente acomode el *lomo* en costra de frutos secos, porciones de púre rústico y la salsa de moras a un costado de la carne
- Coloque el resto de la salsa de moras en una salsera para acompañar.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/lomo-en-costra-de-frutos-secos-y-pure-rustico