Lomo envuelto en panceta con salsa de vino tinto y galette de batata



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Panceta: 2 Fetas
Medallón de lomo de 250 gr: 1 Unidad

Galette de batata

Ciruelas pasas: 2 Unidades
Manteca: 1 cdita.
BATATA: 1 Unidad

Salsa de vino tinto

Sal: A gusto
Vino Tinto: 75 cc
Pimienta Negra: A gusto
Tomillo fresco: 2 cdas.
Echalottes: 2 Unidades
Caldo de carne: 50 cc

Preparación de la Receta

- Limpiar el medallón de toda su grasa
- Envolver con las *fetas* de **panceta** y sostener con hilo de cocina
- En una sartén caliente con aceite de oliva sellar el **lomo** de ambos lados hasta que esté bien dorado
- Salar y terminar su cocción asando en horno hasta el punto deseado.

Salsa de vino tinto

- En una sartén *saltear* a fuego bajo las échalotes cortadas en émincé hasta que hayan transparentado

- Deglasar con el vino tinto y dejar evaporar el alcohol
- Incorporar el caldo de carne y reducir a fuego lento junto con ramas de *tomillo* fresco para que infusione su aroma.
- Agregar la sal y al pimienta negra al final de la cocción.

Galette de batata

- Pelar la **batata** y rallarla
- Cortar las ciruelas pasas sin su *carozo* en pequeños cubos (Brunoise), en una sartén fundir la *manteca*
- Mezclar en un bol la *batata*, con la *ciruela* y la *manteca* fundida
- Agregar la sal y la pimienta negra.
- Hacer galettes moldeándolas con las manos o con un aro moldeador
- Dorar sobre una sartén caliente de ambos lados y terminar su cocción en el horno.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/lomo-envuelto-en-panceta-con-salsa-de-vino-tinto-y-galette-de-batata