

# Lomo relleno con salsa de moras, alcauciles gratinados y arroz pilaf

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Lomo de ternera:** 1 Unidad  
**Aceite De Oliva:** 30 cc

**Sal y Pimienta:** A gusto

### Alcauciles gratinados

**Esparragos:** 100 g  
**Alcauciles:** 4 Unidades  
**Manteca:** 50 g  
**Portobellos:** 100 grs.  
**Limon:** 2 Unidad

**Harina:** 20 grs.  
**Agua:** 2 L  
**Camembert:** 200 g  
**Jamón crudo:** 100 g

### Arroz pilaf

**Caldo de verduras:** 900 cc  
**Vino Blanco:** 100 cc  
**Cebolla pequeña:** 1 Unidad  
**Manteca:** 75 g  
**Aceite De Oliva:** 1 cda.

**Arroz basmati:** 300 g  
**Pimiento verde:** ½ Unidad  
**Sal y Pimienta:** A gusto  
**Ajo:** 1 Diente  
**Pimiento colorado:** ½ Unidad

### Relleno

**Pistachos:** 100 grs.  
**Sal y Pimienta:** A gusto  
**Aceitunas negras:** 400 g

**Almendras:** 100 g  
**Tomates:** 2 Unidades

### Salsa de moras

**Vino Cabernet Sauvignon:** 200 cc

**Bayas de enebro:** ½ cdita.

**Pimienta Negra en grano:** ½ cdita.

**Harina:** 50 grs.

**Manteca:** 50 g

**Clavos De Olor:** 2 Unidades

**Vinagre de frambuesas:** 200 cc

**Fondo oscuro de ternera ligado:** 200 cc

**Moras:** 250 g

**Echalotte:** 1 Unidad

## Salsa mornay

**Leche:** 500 cc

**Harina:** 100 grs.

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Crema de leche:** 100 cc

**Yemas:** 2 Unidades

**Manteca:** 100 g

**Queso gruyere rallado:** 1 cda.

## Preparación de la Receta

- Limpie el **lomo**, elimine los excesos de grasa y aponeurosis.
- Corte los steak de filet.

### Relleno

- Descaroce las aceitunas y procese.
- Pele los tomates y corte en *concassé*.
- Pele y pique los frutos secos.
- En un bowl mezcle el puré de aceitunas, el *tomate*, los frutos secos, sal y pimienta.

### Armado

- Realice una incisión en sentido transversal en la mitad del *lomo*.
- Rellene sin excederse y ate con un hilo de algodón para mantener la forma.
- Deje reposar en la heladera durante 1 hora.
- En una sartén caliente con aceite de oliva selle la superficie de la carne por todas sus caras.
- Dé vuelta la carne para obtener una cocción pareja.
- Condimente con sal y pimienta.

### Salsa de moras

- Corte la *échalote* doble ciselado.
- Envuelva las *especias* en una gasa.
- En una sartén derrita la *manteca*, agregue la *harina* y revuelva durante 4 minutos o hasta formar un roux rubio
- Reserve.
- En una *cacerola* reduzca a seco el *vinagre* con la *échalote*.
- Agregue el vino, el fondo y mezcle bien.
- Incorpore las *especias* y las moras.

- Cocine a fuego bajo hasta reducir a la mitad de su volumen inicial.
- Pase por un colador chino y vuelva al fuego.
- Añada el roux y mezcle vigorosamente hasta espesar.

## Alcauciles gratinados

- Corte el queso Camembert en tiras.
- Blanquee los espárragos en abundante agua salada hirviendo durante 4 minutos.
- Corte los espárragos, los Portobello y el *jamón* en *brunoise* (cubos de 2 mm de lado).
- Exprima los limones y mezcle con un poco de agua.
- Elimine las hojas externas de los **alcauciles** hasta llegar al corazón.
- Deseche la pelusa interna y reserve en el agua con *limón*.
- En una *cacerola* mezcle agua, la *manteca*, la *harina* y el agua con *limón*.
- Acomode los *alcauciles*, cubra con un papel absorbente y cocine sobre fuego medio hasta que estén tiernos.

## Salsa mornay

- En un bowl bata las yemas con la *crema*
- Lleve la leche a hervor y reserve.
- En una *cacerola* derrita la *manteca*, agregue la *harina*, mezcle bien y por último añada la leche caliente.
- Bata sobre el fuego hasta que espese.
- Agregue las yemas con *crema*, sal y pimienta.
- Mezcle bien hasta ligar
- Agregue el queso rallado y reserve.

## Armado

- En un bowl mezcle la *brunoise* de *jamón*, Portobello y espárragos con la salsa.
- Rellene los *alcauciles* cocidos y disponga en la superficie una tira de Camembert.
- Gratine en el horno caliente.

## Arroz pilaf

- Pique el *ajo*.
- Corte los pimientos en *brunoise*.
- Corte la *cebolla* doble ciselado.
- En una sartén caliente con aceite de oliva y una cucharada de *manteca* sude el *ajo* y la *cebolla*.
- Incorpore los pimientos y saltee.
- Condimente con sal y pimienta.
- Agregue el **arroz** y nacre a fuego medio.
- Deglase con el vino y deje evaporar.
- Vierta el caldo, cubra con un papel aluminio y termine la cocción en el horno durante 12 minutos.

- Monte con la *manteca* fría.

## Presentación

- En el costado de un plato sirva un poco de salsa, encima el *lomo*.
- A los lados sirva los *alcauciles* y el *arroz*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/lomo-relleno-con-salsa-de-moras-alcauciles-gratinados-y-arroz-pilaf>