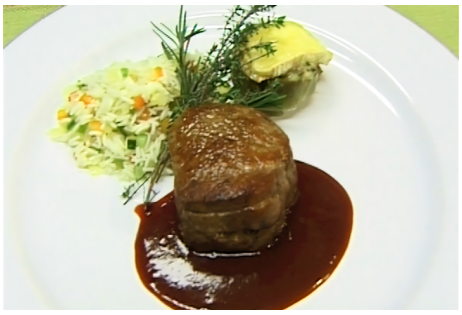
# Lomo relleno con salsa de moras, alcauciles gratinados y arroz pilaf



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
**Jamòn 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**