

# Lomos brillat - savarin

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Manteca:** Cantidad necesaria

**Lomo:** 1 Unidad

**Aceite De Oliva:** 3 cdas.

**Jerez seco:** 4 cdas.

**Echalottes:** 2 Unidades

**Queso gruyere rallado:** 4 cdas.

**Champiñones de París:** 100 g

**Creppes:** 8 Unidades

**Sal y Pimienta:** A gusto

## Guarnición

**Manteca:** 2 cdas.

**Papas grandes:** 2 Unidades

**Zanahorias:** 3 Unidades

## Huevos fritos

**Huevos:** Unidades

**Aceite:** Cantidad necesaria

## Varios

**Ciboulette picado:**

**Azafrán en hebras:** A gusto

## Preparación de la Receta

- Corte el *lomo* en 4 medallones de 130grs c/u y salpimiente.
- Filetee muy finos los champiñones
- Pele y pique los echalottes.
- En una sartén caliente con *manteca* y aceite de oliva coloque las echalottes a transparentar.
- Agregue los champiñones, sal, pimienta y el desglace con jerez seco
- Deje evaporar el alcohol.

- En otra sartén con un poco de *manteca* saltee los bifes hasta un 70% de su cocción, que queden rosados
- Retire los bifes y mantenga calientes.

## Armado

- Con un molde *redondo* corte los crepes todos del mismo tamaño.
- En una placa de horno enmantecada coloque las crepes.
- Con una cuchara ponga una capa de champignones, encima el *lomo* y cubra con otro poco de champignones.
- Tape con otro *crepe*, rocíe con queso parmesano rallado y lleve a horno caliente a 180° durante 5 minutos.

## Guarnición

- Pele las papas y corte en noisette.
- Pele las zanahorias y torneé chiquitas, casi de la forma de la *papa* noisette.
- En una olla con agua hirviendo con sal coloque las papas y las zanahorias y cocine hasta que estén blandas
- Retire y cuele
- En una sartén caliente con *manteca* salteé las papas y las zanahorias.

## Huevos fritos

- En una sartén al fuego partiendo de aceite frío coloque el *huevo* a cocinar sin mover.
- Retire a punto.

## Presentación

- Sirva inmediatamente los lomos, coloque arriba los huevos fritos.
- Acompañado por las papas noisettes y las zanahorias torneadas
- Rocíe las verduras con *ciboulette* picada o con *azafrán* en hebras a gusto.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/lomos-brillat-savarin>