Medaglioni di vitello con frutti di bosco (Medallones de lomo con frutos del bosque)

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Manteca: 20 g
Agua: Cantidad necesaria
Frutos del bosque: 1 Frasco
Marsala: 200 cc
Salvia Fresca: 4 Hojas
Aceite De Oliva: 20 cc
Semillas de sésamo: 1 cda.
Harina: 50 grs.
Sal y Pimienta: A gusto
Lomo: 400 g
Camembert: 150 g
Azúcar Negro: 2 cdas.

Guarnición

Manteca: 100 g
Ciboulette: 1 cda.
Semillas de hinojo: 20 g
Papines: 200 g
Azúcar Negro: 1 cda.
Ajo: 2 Dientes
Orégano fresco: 1 Rama

Preparación de la Receta

- Corte el **lomo** en rodajas y abra a la mitad.
- Corte el queso camambert en láminas.
- Deshoje la salvia
- Corte la *manzana* en láminas.
- Rellene el medallón de *lomo* con una lámina de queso, una hoja de salvia, dos semillas de *hinojo* y pimienta
- Cierre y pase por *harina*.
- En una sartén con aceite de oliva, selle el medallón de *lomo* de ambos lados
- Condimente ambos lados con sal y pimienta
- Deje cocinar a fuego suave.
- Retire el exceso de grasa y añada la *manteca*

- Desglace con marsala deje evaporar el alcohol.
- Agregue los frutos del bosque, el azúcar negro, sal y pimienta y las láminas de *manzana*
- Deje cocinar y coloque sobre el medallón de *lomo* una lámina de queso camembert, y la *rodaja* de *manzana* encima, añada el agua
- Deje reducir.

Guarnición

- Lave los papines.
- En una olla con agua hirviendo salada coloque los papines, cocine durante unos minutos, cuele y corte a la mitad.
- Pique el *ciboulette*.
- En una sartén con *manteca*, coloque los papines, los ajos con piel, las semillas de *hinojo*, el *orégano* y el *ciboulette*.
- Añada una cucharada de *manteca* y el azúcar negro
- Deje caramelizar
- Retire los ajos.

Presentación

- En un plato haga un colchón con la *guarnición* de papines, coloque encima una lámina de *manzana*, el medallón de *lomo*, rocíe con la salsa de frutos del bosque.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/medaglioni-di-vitello-con-frutti-di-bosco-medallones-de-lomo-con-frutos-del-bosque