Medallones de carne sobre pimientos con crujientes de pasta philo



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal y Pimienta: A gusto
Aceite de oliva en aerosol: Cantidad necesaria
Lomo: 600 g

Crujiente de masa philo

Orégano seco: 1 cdita.
Manteca clarificada: 2 cdas.
Tomillo seco: 1 cdita.
Masa Philo: 200 g

Guarnición

Vinagre de jerez: 20 cc
Ajo picado: 1 cdita.
Pimiento amarillo: 1 Unidad
Perejil picado: 1 cda.
Pimiento rojo: 1 Unidad
Pimiento verde: 1 Unidad
Aceite de oliva en aerosol: Cantidad necesaria

Reducción de mandarina y vino tinto

Jugo de mandarina: 250 cc
Vino Tinto: 50 cc
Miel: 2 cdas.

Preparación de la Receta

- Corte la carne en medallones y condimente con sal y pimienta.
- En un grill bien caliente rociado con aceite de oliva selle la carne.

Guarnición

- Coloque los pimientos a asar directamente sobre la hornalla, deje que la piel se queme por completo.
- Coloque en una bolsa de plástico, deje sudar por unos minutos, retire de la bolsa, pele y quite las semillas, con ayuda del agua.
- Corte en cubos pequeños.
- En una sartén rociada con aceite de oliva saltee los pimientos junto con el *ajo*.
- Condimente con sal y pimienta.
- Agregue el *vinagre* de jerez y al final de la cocción espolvoree con *perejil* picado.

Crujiente de masa philo

- Corte la masa en triángulos y pinte con *manteca* clarificada.
- En una placa para horno con una *plancha* de silicona, coloque la masa y espolvoree con *orégano* y *tomillo*.
- Lleve al horno precalentado a 160° hasta *dorar*.

Reducción de mandarina y vino tinto

- En una olla coloque la miel, el *jugo* de *mandarina* y el vino tinto.
- Mezcle y deje reducir a fuego bajo.
- Retire en un bowl y reserve.

Presentación

- En la base del plato coloque la *guarnición*, encima la carne y rocíe con la reducción de *mandarina* y vino tinto
- Termine con los crujientes de masa philo.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/medallones-de-carne-sobre-pimientos-con-crujientes-de-pasta-philo