

Medallones de Filetes de Res



Ingredientes

Ajo: c/n

Cebolla cambray: c/n

Pepinos baby: c/n

Sal: c/n

Tomate heirloom: c/n

Caña de filete de res: 1 Kilo

Chile jalapeño: c/n

Pimienta Negra: c/n

Tomate verde: c/n

Preparación de la Receta

- Cortar la caña de filete de **res** en filetes de 3 cm cada uno.
- Poner pimienta negra y sal
- En un mortero procesar un *ajo* con sal hasta hacer un puré,
- Con este puré barnizar los filetes y con un poco de aceite y llevar directo a la parrilla.
- Dar vuelta y vuelta y sacar del fuego.
- Dejar reposar.
- Poner los tomates heirloom, *cebolla* cambray, 1 *tomate* verde y 1 *chile* jalapeño a la parrilla para que se tatemén.
- Tatemados todos los ingredientes partirlos para facilitar el martajado y hacer la salsa en el *molcajete*
- En un recipiente *marinar* los pepinos con *vinagre*, aceite y sal y llevar a la parrilla
- Sacar de la parrilla los pepinos y partir en mitades.
- Poner en un plato en un lado, servir 2 medallones y bañar con la salsa martajada y por último dar un toque de pimienta a los pepinos y unas gotas de aceite de chiles

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/medallones-de-filetes-de-res>