

Medallones de res en costra de tomates secos, hierbas y almendras

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Caldo caliente: Cantidad necesaria

Tomates deshidratados: 10 Unidades

Lomo de ternera: 360 g

Aceite de oliva en aerosol: Cantidad necesaria

Sal y Pimienta: A gusto

Polvo de Almendras: 2 cdas.

Hierbas secas: 1 cdas.

Guarnición

Aceite de romero: Cantidad necesaria

Sal y Pimienta: A gusto

Esparragos: 1 Paquete

Aceite de oliva en aerosol: Cantidad necesaria

Reducción de vino tinto

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Sal y Pimienta: A gusto

Azucar morena: 20 grs.

Vino Tinto: 100 cc

Varios

Ciboulette seco: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Corte la carne en medallones, condimente con sal y pimienta.
- Hidrate los tomates secos en un poco de caldo caliente y luego corte en cubos pequeños.

- En una sartén rociada con aceite de oliva selle los medallones de *ternera* de ambos lados y retire.
- En un bowl coloque los tomates, el polvo de almendras(reserve 1 cda) y las hierbas secas
- Mezcle bien y agregue sal y pimienta.
- En una placa para horno coloque la carne y cubra con la mezcla anterior, espolvoree con polvo de almendras previamente reservado.
- Lleve al horno precalentado a 200° hasta cocinar

Guarnición

- Retire la parte dura de los espárragos.
- En una olla con agua hirviendo salada blanquee los espárragos.
- En un grill bien caliente rociado con aceite de oliva, selle los espárragos de ambos lados, condimente con sal y pimienta.
- Rocíe con aceite de oliva y aceite de *romero*, cuando estén listos reserve.

Reducción de vino tinto

- En una olla coloque el vino, el azúcar y deje reducir a fuego bajo.
- Reserve.

Presentación

- En un plato coloque los espárragos y encima los medallones de *ternera* y rocíe con la reducción de vino tinto.
- Decore con *ciboulette* seco.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/medallones-de-res-en-costra-de-tomates-secos-hierbas-y-almendras>