Mil hojas de lomo



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Foie Gras: 200 g

Lomo: 1 de 300 g

Guarnición

Espinaca: 200 g

Papa: 600 g

Salsa

Sal: A gusto
Fondo oscuro de res: 500 cc
Azúcar Negra: 300 grs.

Vinagre de frambuesas: 500 cc
Frutos rojos: 150 grs.

Varios

Puerro: 1 Unidad
Mango: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 1000 cc

Manteca: 100 g

Preparación de la Receta

- Limpie y corte el **lomo** en porciones
- En una sartén con aceite de oliva selle el *lomo* por todos sus lados
- Termine la cocción en el horno
- Filetee el *lomo*.
- Filetee el foie y saltee en una sartén caliente.

Guarnición

- Pele y corte las papas palle con la ayuda de una mandolina.
- En una sartén con aceite de oliva coloque un aro moldeador en el centro
- Rellene con las papas y fría.
- En una sartén con *manteca* blanquee las hojas de espinacas.

Salsa

- Procese los frutos rojos.
- En una satén haga un caramelo con el azúcar y el *vinagre*.
- Agregue el fondo y el coulis
- Deje reducir a la mitad de su volumen y condimente con sal

Decoración

- Corte el *puerro* y la cáscara de mango en fina juliana.
- Fría en abundante aceite caliente.

Presentación

- En el centro de un plato sirva las hojas de *espinaca*, encima las papas.
- Un filete de *lomo*, encima una *rodaja* de foie y encima otro filete de *lomo*.
- Acompañe con la salsa
- Decore con la juliana de *puerro* y mango.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/mil-hojas-de-lomo