

Ojo de bife, caracú y endibias

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Sal: A gusto Ojo de bife: 600 g

Manteca: 1 cda.

Crema pastelera

Leche: 50 Ml.

Guarnición I

Tomillo rama pequeña: 1 Unidad Manteca: 200 g

Sal: Una pizca Echalottes: 8 Unidades

Guarnición II

Tomillo: 1 cdita.

Sal: A gusto

Endibias: 12 Unidades Agua: 1 cda.

Manteca: 50 g Fondo de Carne: 30 cc

Salsa

Cognac: 30 cc Caracú: 3 k

Fondo oscuro de carne: 100 cc Manteca: 20 g

Echalotte: 1 Unidad **Vino Tinto**: 200 cc **Naranja**: 1/4 Unidad

Varios

Pimienta Negra: A gusto

Preparación de la Receta

- Corte un medallón de carne y condimente con sal.
- En una sartén con manteca selle la carne.
- Termine la cocción en el horno.

Guarnición I

- Pele las échalotes.
- En una cacerola con manteca confite laas échalotes.
- Condimente con sal y tomillo
- Deje cocinar a fuego lento.

Guarnición II

- Corte la base de las endibias en ruedas hasta la mitad de las mismas.
- En una sartén con manteca saltee las endibias.
- Délas vuelta y condimente con sal.
- Deglase con el fondo de carne y agua.
- Deje reducir y perfume con el tomillo.

Salsa

- Ralle la cáscara de la naranja.
- Saque el tuétano del caracú y corte en rodajas.
- Reserve
- Pique finamente las échalotes.
- En una cacerola con manteca dore las échalotes.
- Agregue la cáscara de la naranja.
- Flambee con el cognac.
- Deglase con el vino y deje reducir a 3/4 de su volumen.
- Agregue el fondo, deje reducir y añada el caracú.
- Deje cocinar hasta que el caracú se tiernice.

Presentación

- En el costado de un plato sirva échalotes confitadas y endibias.
- En el centro del plato, la carne fileteada y moje con la salsa.
- Termine con pimienta negra recién molida.