

Paillard rellena con salsa atomatada y galletete de batata con salteado de berenjenas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Decoración

Aceite Neutro: Cantidad necesaria

Albahaca: 10 Hojas

Farce mousseline de carne

Recortes de carne:

Claras: 2 Unidades

Sal y Pimienta: A gusto

Crema de leche: 100 cc

Galletete de batata

Batatas: 2 Unidades

Sal y Pimienta: A gusto

Ajo: 1 Diente

Cebolla: 1 Unidad

Manteca: 200 g

Paillard

Lomo: 400 g

Relleno

Akusai: 6 Hojas

Nabo: 1 Unidad

Salsa

Sal: A gusto

Tomates Perita: 6 Unidades

Azucar: Una pizca

Vino Blanco: 150 cc

Salsa Tabasco: A gusto

Salteado de berenjenas

Berenjena: 1 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite De Oliva: 30 cc

Tomates: 2 Unidades

Tomillo: 1 Rama

Tomates confitados

Tomates: 6 Unidades

Tomillo: 1 Rama

Aceite De Oliva: 50 cc

Preparación de la Receta

- Realice un corte al *lomo* por la mitad sin llegar a separarla.
- Practique cortes superficiales a lo largo de la carne.
- Disponga la carne entre dos film y aplaste con una maza de cocina del centro hacia afuera hasta obtener el grosor deseado
- Emprolije los bordes hasta obtener un rectángulo de carne.
- Salar y reservar en la heladera.
- Reserve los recortes para la mousseline.

Farce mousseline de carne

- Procese los recortes de carne reservada.
- Añada las claras y continúe procesando
- Incorpore la *crema* de leche. Salpimiente.
- Pase a través de un *tamiz* de malla fina.
- Reserve en la heladera.

Relleno

- Corte el *nabo* y la *zanahoria* en finas láminas con la ayuda de una mandolina.
- Blanquee la *espinaca* y el *akusay* en abundante agua salada durante dos minutos.
- Refresque en agua helada.
- Recorte las nervaduras de las hojas.

Armado

- Acomode las hojas de *akusay* sobre un film.
- Esparza una fina capa de farce, encima coloque la paillard de *lomo*.
- Sale la carne y disponga las laminas de *nabo*, las hojas de *espinaca* y por último las láminas de *zanahoria*.
- Arrolle con la ayuda del film, finalmente envuelva con el film.

- Por último envuelva con un lienzo y ate los extremos con un hilo de algodón.
- Cocine en abundante caldo de carne durante 15 minutos.
- Reserve en el caldo hasta su consumición.

Gallete de batata

- Pele y corte las batatas a pelo de 2 mm de espesor.
- Corte la *cebolla* doble ciselado.
- Pique el *ajo*
- Clarifique la *manteca*.
- En un bowl mezcle las batatas con 1 cucharada de *manteca* clarificada, el *ajo*, la sal, la pimienta y la *cebolla*.
- Pincele el fondo de una placa y el interior de un aro cortapastas.
- Disponga el aro sobre la placa y rellene el interior del molde con las batatas.
- Cocine en el horno caliente (180°C) hasta que la superficie se vea dorada.

Salteado de berenjenas

- Corte la *berenjena* en macedonia (cubos de 5 x 5 mm)
- Corte el *tomate* en *concassé*.
- Pique el *ajo*.
- Desgrane el *tomillo*.
- En una sartén con aceite de oliva saltee las berenjenas hasta que tiernicen.
- Agregue el *ajo*, la sal, la pimienta y saltee unos minutos más
- Aromatice con el *tomillo* y añada el *tomate*.

Tomates confitados

- Pele los tomates, corte en gajos y despepite.
- Disponga los tomates, el *ajo* y el *tomillo* en una platina y rocíe con aceite de oliva.
- Cocine lentamente en el horno a 80°C, durante 4 a 6 horas.
- Procese los tomates.

Salsa

- Pele los tomates, corte en gajos y despepite.
- Pele los dientes de *ajo*.
- Disponga los tomates en una sauteuse con el *ajo*, vino, la sal, el azúcar y la salsa tabasco.
- Deje cocinar a fuego suave hasta que los tomates se deshagan.
- Pase por un colador chino y mezcle con el puré de tomates confitados.

Decoración

- En una sartén caliente el aceite a 150°C y fría las hojas de *albahaca*.
- Escurra sobre papel absorbente

Presentación

- En el costado de un plato disponga la paillard de *lomo* fileteada, en el centro la gallette de **batata**, alrededor el salteado de berenjenas.
- Acompañe con la salsa y decore con las hojas de *albahaca* fritas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/paillard-rellena-con-salsa-atomatada-y-galette-de-batata-con-salteado-de-berenjenas>