Tapa de ojo de bife con échalotes

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal y Pimienta: A gusto
Echalottes: 2 Unidades
Tapa de ojo de bife: 1 k
Manteca: 1 cda.
Manteca clarificada: 1 cda.

Bebida sugerida

Vino Syrah:

Guarnición

Calabaza: ½ Unidad
Papines: 500 g
Manteca clarificada: Cantidad necesaria
Champignones de París: 200 g

Manteca clarificada

Manteca: 500 g

Salsa

Oporto: 750 cc
Manteca: 50 g
Fondo de Carne: 200 cc

Varios

Perejil picado: A gusto

Preparación de la Receta

- Desgrase la carne y condimente con sal
- Corte las échalotes en pluma.
- En una sartén caliente con *manteca* clarificada selle la carne.
- Incorpore la *manteca* fría, las échalotes y cocine durante 3 minutos.
- Condimente con sal y pimienta.

Salsa

- Lleve el *Oporto* a reducir a 3/4 de su volumen.
- Incorpore el fondo de carne y reduzca un poco más.
- Monte con la *manteca* fría.

Manteca clarificada

- Corte la *manteca* en dados pequeños
- Derrita la *manteca* en una sartén a fuego lento
- Retire la sartén del fuego y deje reposar por 3 minutos mientras remueve la espuma
- Cuele a través de un *tamiz* revestido con un *cedazo*

Guarnición

- Pele y corte la *calabaza* en rodajas finas.
- Precocine los papines al vapor y luego corte al medio.
- Corte los champignones al medio.
- Caliente la parilla y pincele con *manteca* clarificada.
- Disponga las rodajas de *calabaza*, los champignones y los papines sobre la parrilla
- Pincele las verduras con la *manteca* clarificada durante la cocción.
- Rote las verduras sobre si mismas para formar un cuadrillé.
- Grille por ambas caras.

Presentación

- En el centro de un plato sirva la carne, encima las échalotes, a los lados sirva las verduras grilladas y un poco de salsa.
- Espolvoree con *perejil* picado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tapa-de-ojo-de-bife-con-echalotes