Tortini di polenta gialla con filetto alle pere (Timbales de polenta amarilla con lomo a las peras)

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Harina de Maíz: 250 grs.
Manteca: 50 g
Aceite De Oliva: 20 cc
Tomillo: 1 Rama
Sal y Pimienta: A gusto
Queso Parmesano Rallado: 150 g
Panceta: 24 Fetas

Lomo a las peras

Vino Marsala: 1/4 L
Chocolate amargo: 100 g
Laurel: 2 Hojas
Sal y Pimienta: A gusto
Romero: 1 Rama
Aceite De Oliva: 20 cc
Vino Tinto: 1 Vaso
Peras firmes: 3 Unidades
Manteca: 2 cdas.
Azúcar Negro: 20 grs.
Lomo de ternera: 800 g
Harina: Cantidad necesaria

Varios

Pimienta: Cantidad necesaria
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Albahaca: 4 Rama
Tomate: 1 Unidad
Chocolate rallado: 1 cda.

Preparación de la Receta

- En una olla con ½ litro de agua hirviendo con sal y aceite de oliva, introduzca la *harina* de maíz o **polenta** en forma de lluvia y cocine durante unos minutos.
- Agregue, el queso rallado, la *manteca*, sal y pimienta.
- Forre los aros de metal previamente enmantecados con la *panceta*.
- Agregue la *polenta* y cubra con el excedente de *panceta*.
- Lleve a la heladera por 30 minutos hasta enfriar.
- Deshoje el *tomillo*.
- Desmolde en una fuente para horno, espolvoree con *tomillo* y lleve al horno precalentado a 200° a cocinar durante 10 minutos.

Lomo a las peras

- Corte el **lomo** en 4 medallones y pase por *harina*.
- Corte las peras en láminas de 3 o 4 mm de espesor.
- Pique el *chocolate*.
- En una sartén con aceite de oliva y una cucharada de *manteca*, selle el *lomo* de ambos lados.
- Condimente con sal y pimienta.
- Retire el fondo de cocción y agregue la cucharada restante de *manteca*.
- Desglace con ½ vaso de vino tinto y el marsala, deje evaporar el alcohol y agregue, el *laurel*, el *romero*, las peras, el azúcar negro, sal y pimienta.
- Cocine hasta que la salsa tome una consistencia cremosa.
- Retire las peras y termine la cocción incorporando el vino tinto restante y el *chocolate*.
- Deje espesar.

Presentación

- Pele el *tomate* y forme una rosa.
- En un plato desmolde el timbal de *polenta*, encima coloque una *rodaja* de pera, luego el medallón de *lomo*, otra *rodaja* de pera, rocíe con la salsa y decore con la rosa de piel de *tomate*, *chocolate* rallado, *albahaca*, pimienta y aceite de oliva.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tortini-di-polenta-gialla-con-filetto-alle-pere-timbales-de-polenta-amarilla-con-lomo-a-las-peras