Tournedo con endibias

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Crema de morcilla

Jugo de Limón: 1/2 cda.
Guindilla: 1/2 Unidad
Ralladura de naranja: 1/2 cda.
Morcilla: 1 Unidad
Crema de leche: 1/4 Taza
Azucar: 1/2 cda.

Endibias

Endibias: 2 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Vino Blanco: 1/4 Taza
Clavo De Olor: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 4 cdas.
Caldo De Pollo: 1/4 Taza
Laurel: 1 Hoja

Salsa

Sal: A gusto
Oporto: 1 Taza
Hongos porcini secos: 30 g
Manteca: 100 g
Caldo de carne: 1 Taza
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Salsa de soja: 2 cdas.
Vino Tinto: 1 Taza
Echalotes: 3 Unidades

Tournedo

Aceite De Oliva: 2 cdas.
Sal y Pimienta: A gusto
Agua: 1/2 Taza
Lomo: 800 g

Zapallo glaseado

Cebolla de verdeo (la parte verde): 4 Unidades
Miel: 2 cdas.

Salsa de soja: 2 cdas.
Manteca: 40 g
Laurel: 1 Hoja
Tomillo: 1 Rama
Zapallo: 600 g
Caldo De Pollo: 1/2 Taza
Clavo De Olor: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Crema de morcilla

- Retire la piel de la *morcilla* y corte en cubos.
- Procese la *morcilla* con la ralladura de *naranja*, el *jugo* de *limón*, el azúcar, la *guindilla* y la *crema* de leche hasta que se forme una *crema* espesa.
- Disponga dentro de una manga repostera con pico fino y reserve.
- Caliente antes de servir.

Zapallo glaseado

- Corte el *zapallo* en láminas y luego en rombos de 2 cm de lado.
- Corte la parte verde de la de verdeo en fina juliana y reserve.
- En una sartén con *manteca* caliente cocine los cubos de *zapallo*.
- Incorpore el *tomillo*, el *laurel*, el clavo de olor, el caldo, la salsa de soja y la miel.
- Deje cocinar hasta que el *zapallo* esté tierno
- Retire el *zapallo* de la sartén y saltee rápidamente la *cebolla* de verdeo.

Salsa

- En una *cacerola* combine el vino y el *oporto*, lleve sobre el fuego y deje reducir hasta obtener la mitad de su volumen inicial.
- Pique finamente los *hongos* porcini.
- En una *cacerola* cocine los porcini secos con el caldo y la salsa de soja.
- Corte la *manteca* en cubos y reserve en la heladera.
- Pique finamente las échalotes.
- En una sartén con aceite de oliva rehogue las échalotes.
- Incorpore la reducción de vino y *oporto*, los *hongos* hidratados y deje reducir hasta obtener consistencia de *almíbar*.
- Añada la *manteca* fría y bata vigorosamente hasta emulsionar.
- Condimente con sal y reserve en lugar tibio.

Endibias

- Corte las endibias al medio.
- En una sartén caliente con aceite de oliva dore las endibias con el corte hacia abajo.
- Dé vuelta las endibias, agregue el vino, sal, pimienta, *laurel*, clavo de olor, el caldo y termine la cocción.

Tournedo

- Corte el *lomo* en medallones parejos y salpimiente.
- En la sartén donde cocinó las endibias agregue más aceite de oliva y selle los medallones por todas sus caras.
- Termine la cocción en el horno caliente (200/250º C).
- Desglase el fondo de cocción con agua y agregue a la salsa.

Presentación

- En la base de un plato disponga un poco de la *crema* de *morcilla*, encima sirva un tournedo, corone con la *cebolla* de verdeo y a los lados distribuya el *zapallo* glaseado.
- En un costado acomode media *endibia* y rocíe la carne y los bordes del plato con la salsa.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tournedo-con-endibias