

Tournedo de lomo con salsa de tomates secos

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto

Lomo: 1 k

Bebida sugerida

Merlot 1998:

Guarnición de verduras

Apio: 2 Ramas
Tomates cherry: 200 grs.
CHOCLOS: 2 Unidades
Champignones de París: 200 g

Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 1 cda.
Perejil: 1 cda.

Puré de papas

Papas: 4 Unidades
Sal: A gusto
Albahaca: 20 Hojas

Leche: Cantidad necesaria
Manteca: 50 g

Salsa

Tomates secos: 100 grs.
Sal y Pimienta: A gusto
Romero: 1 Rama
Tomillo: 1 Rama

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Ajo: 1 Diente
Caldo de carne: 500 cc

Varios

Palta: Unidad

Preparación de la Receta

- Salpimente el **lomo** y rocíe con aceite de oliva.
- En una sartén caliente selle la carne.
- Lleve a una platina y termine la cocción en el horno caliente (200°C) durante 12 minutos.
- Cubra con papel aluminio y deje reposar hasta el momento de filetear.

Salsa

- Hidrate los secos y reserve en un recipiente con aceite de oliva y el *ajo*.
- Procese los tomates con un poco de caldo.
- Pase el fondo de cocción del *lomo* a una sartén, agregue el caldo y la *crema* de tomates.
- Aromatice con el *romero* y el *tomillo*.
- Condimente con sal y pimienta.
- Agregue caldo a medida que reduzca el líquido.
- Fuera del fuego emulsione con el aceite de oliva.

Guarnición de verduras

- Corte el *apio* en cubos pequeños.
- Filetee los champignones.
- Cocine los choclos en abundante agua salada hirviendo y desgrane.
- Corte los tomates al medio.
- Pique finamente el *perejil*.
- En una sartén con aceite de oliva saltee el *apio*.
- Agregue los champignones y los granos de *choclo*.
- Condimente con sal y pimienta.
- A último momento añada los tomates.
- Aromatice con el *perejil*.

Puré de papas

- Procese la *albahaca* con el aceite de oliva.
- Caliente la leche.
- Pele las papas y cocine en abundante agua hirviendo salada durante 20 minutos aproximadamente.
- Cuele y aplaste las papas con un pisapuré.
- Agregue la sal, la *manteca* y la leche caliente hasta obtener la consistencia deseada.
- Finalmente añada la *albahaca*.
- Deje reposar en un baño María hasta el momento de servir.

Presentación

- En el costado de un plato sirva una porción de puré y en el otro costado las verduras
- En el centro sirva la salsa y encima dos filetes de *lomo*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tournedo-de-lomo-con-salsa-de-tomates-secos>