Tournedos al verdeo

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cebolla de verdeo: 4 Unidades
Vino Blanco: 50 cc
Crema de leche: 300 cc
Sal: A gusto
Manteca: 50 g

Budín de calabaza

Huevos: 6 Unidades
Calabaza: 1 Unidad

Guarnición

Esparragos: 400 g
Sal: A gusto
Manteca: 50 g

Versión II

Agua frìa: 50 cc

Preparación de la Receta

- Corte el *lomo* en medallones y ate con un hilo de algodón para conservar su forma.
- Corte la *cebolla* e verdeo en rodajas finas.
- En una sartén con *manteca* selle los medallones de *lomo*.
- Reserve la carne y condimente con sal.
- Descarte el fondo de cocción de la sartén.
- Agregue *manteca* a la sartén y saltee la *cebolla* de verdeo.
- Condimente con sal.
- Deglase con el vino y deje evaporar.

- Añada la *crema* y cocine hasta que reduzca un poco.
- Incorpore la carne y termine la cocción.

Guarnición

- Blanquee los espárragos y blanquee en abundante agua salada hirviendo.
- Corte las puntas de los espárragos.
- En una sartén con *manteca* saltee los espárragos.

Budín de calabaza

- Pele la *calabaza*, corte en cubos y cocine en abundante agua salada hirviendo.
- Reduzca a puré y mezcle con los huevos y la *crema* de leche.
- Enmanteque los moldes y rellene con la *calabaza*.
- Cocine a baño María en el horno caliente durante 30 minutos aproximadamente.

Presentación

- Sirva el budín en el costado de un plato, alrededor los espárragos, en el centro el *lomo* con la salsa.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tournedos-al-verdeo