Tournedos grillé con manteca Maître D’hotel



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal: A gusto

Lomo: 300 g

Huevos fritos

Aceite Neutro: Cantidad necesaria

Huevos: 2 Unidades

Manteca Maître D’hotel

Sal: A gusto
Pimentón: A gusto
Perejil: 20 g
Pimienta blanca: A gusto
Manteca: 1/2 k
Limon: 1/2 Unidad

Papas darphin

Papas: 2 Unidades
Manteca: 100 g

Sal: A gusto

Pimientos en escabeche

Sal: A gusto
Cebolla: 1 Unidad
Agua: 300 cc
Pimienta Negra en grano: 1 cda.
Vinagre de Vino Blanco: 750 cc
Zanahoria: 1 Unidad
Pimiento colorado: 1 Unidad
Pimiento amarillo: 1 Unidad
Pimiento verde: 1 Unidad
Pimienta verde en grano: 1 cda.
Aceite De Oliva: 1 cda.
Vino blanco seco: 100 cc

Torta de manteca

Esencia De Vainilla: A gusto

Preparación de la Receta

- Limpie el *lomo*, elimine la membrana, el cordón de plata y los excesos de grasa.
- Separe el cordón y corte los tournedos.
- Ate con un hilo de algodón, sin ajustar, en toda su circunferencia.
- Cocine en el grill caliente durante 5 minutos, gire para formar el grill y cocine 5 minutos más.
- Dé vuelta la carne, condimente con sal y termine la cocción.

Manteca Maître D‘hotel

- Pique finamente el *perejil*.
- Exprima el *limón*.
- Mezcle la **manteca** pomada con el *perejil*, la sal, la pimienta, el *pimentón* y el *jugo* de *limón* hasta obtener una pasta homogénea.
- Sobre un rectángulo de papel aluminio disponga una porción de la *manteca*.
- Envuelva para formar un cilindro.
- Reserve en la heladera.

Pimientos en escabeche

- Corte los pimientos en bastones
- Corte la *zanahoria* en emincé.
- Corte la *cebolla* en aros.
- En una sartén caliente aceite de oliva y saltee los pimientos.
- Agregue los aros de cebollas, la *zanahoria* y la sal.
- Deglase con el vino y deje evaporar.
- Pase todo a una *cacerola* y cubra con el *vinagre* y el agua.
- Incorpore la pimienta.
- Deje cocinar durante 15 minutos a fuego suave.

Huevos fritos

- Casque los huevos.
- En una *cacerola* con abundante aceite caliente, fría los huevos por separado, durante 45 segundos a 1 minuto.
- Escurra sobre papel absorbente

Papas darphin

- Pele las papas y corte a pelo.
- Clarifique la *manteca*.
- En un bowl mezcle las papas pelo con la sal y la *manteca* clarificada.
- En una sartén enmantecada caliente, disponga un aro moldeador, en el centro una porción de papas.

- Presione con la ayuda de una cuchara y cocine de una lado hasta que dore.
- Desmolde y termine la cocción en el horno.

Presentación

- En el centro de un plato sirva un tournedo, encima una *rodaja* de *manteca*, a los costados, el escabeche de pimientos, encima el *huevo* frito y en el costado las papas darphin.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tournedos-grille-con-manteca-matre-dhotel