Vitel thoné

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Atún en aceite: 300 g
Yemas: 4 Unidades
Alcaparras: 50 g
Jugo de Limón: 1 Unidad
Sal gruesa y pimienta: A gusto
Mostaza de Dijon: 2 cdas.
Anchoas: 7 Filetes
Tomates cherry rojos: 250 g
Peceto: 1 1/2 k
Queso Parmesano: 100 grs.
Fondo de Carne: 250 cc
Aceite de oliva extra virgen: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Limpie el *peceto* retirando el excedente de grasa y tejido conectivo, terminado este paso bridelo, sazónelo con sal gruesa y pimienta de todos sus lados.
- En una sartén bien caliente con aceite de oliva selle a fuego máximo el *peceto* hasta dorarlo de todos sus lados, una vez sellada la carne colóquela sobre una placa y termine la cocción en horno precalentado a fuego medio durante aproximadamente 15 a 20 minutos
- Terminada la cocción retire del horno y deje enfriar a temperatura ambiente, luego quite el hilo
- Prepare la salsa, en el vaso de la procesadora coloque las yemas de *huevo*, *mostaza* de dijón, *jugo* de *limón*, el *atún*, los filetes de anchoas, sal y *alcaparras*, procese y agregue media taza aproximadamente de aceite de oliva en forma de hilo mientras sigue procesando, incorpore el fondo de carne, procese y sazone con la pimienta, procese unos segundos mas y vierta en un recipiente.

Armado

- Corte el *peceto* en rodajas no muy finas y acomódelas sobre la fuente de presentación, espolvoree con *alcaparras*, escamas de queso parmesano y tomates cherry.

Presentación

- Salsee la carne con la salsa.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/vitel-thone-3