

FILETE DE RES EN SALSA DE CHIPOTLE AHUMADO



INGREDIENTES

1.2kg filete de res.	25ml Fondo Líquido Demi Glace.
400g pimientos de colores.	400ml agua purificada.
c/s sal	20ml salsa tabasco con chipotle.
c/s pimienta negra molido grueso.	7g fécula de maíz.
40g cebolla blanca.	50ml aceite vegetal.
10g ajo.	30g cebolla morada.
20g zanahoria.	40g chícharo chino.
20g apio.	30g pimienta roja.
50g mantequilla.	400g pasta crumini al huevo.
	40ml salsa de chile/piña



INSTRUCCIONES

Porcionar el filete de res en medallones de 300g.

Picar todos los vegetales en cubos de medio centímetro.

Salsa de Chipotle:

En una olla calentar mantequilla y acitronar cebolla blanca, ajo, zanahoria y apio. Agregar agua y Fondo Líquido Demi Glace. Hervir por 15 minutos, retirar del fuego y licuar. Calentar la mezcla, agregar salsa de chipotle y rectificar sazón. Agregar fécula de maíz y calentar hasta que espese.

Pasta de piña:

Cocer la pasta en agua, colar y reservar.

En un sartén calentar aceite, acitronar cebolla morada, pimienta roja y chícharo chino. Agregar salsa de chile/piña. Agregar la pasta e integrar con la salsa.

Sellar el filete salpimentado en un sartén caliente y continuar cociendo hasta lograr el término deseado. Servir bañado en salsa de chipotle y acompañar de pasta de piña y pimientos salteados.

A DISFRUTAR!