



FILETTO AL PEPE VERDE

El lomo a la pimienta verde es un clásico segundo plato principal altamente valorada y difundida.

Es simple y rápido de preparar, y es muy bienvenido ya sabroso, delicado y aromático; Es una excelente idea para una cena.

No hay que olvidar, sin embargo, que el filete a la pimienta verde no es un plato para preparar a menudo, como muy importante, gracias a la carne chamuscada en mantequilla y cubierto con crema.

Ingredientes:

Corte de carne de lomo 4 rebanadas

(alrededor de 150 a 200 gramos cada uno)

Mantequilla 1 nuez grande 2 cucharadas de mostaza clásicos

Granos de pimienta verdes en salmuera 2 cucharadas

Brandy 1 vaso pequeño, sal c.s.

Preparación:

Para preparar el lomo a la pimienta verde primero empatado el filete con la cadena (1), aplastados con cucharada pestacarne pimienta verde (2) drenaje de la salmuera y dejar que ellos se unen presionando sobre la superficie de las 4 rebanadas de carne (3).



Derrita un poco de mantequilla en una sartén y dorar los filetes a fuego alto 2 minutos por cada lado (4), a continuación, eliminarlos y mantenerlos calientes. Desglasar el resto de la salsa con el brandy (5), y añadir la mostaza (6).



A continuación, vierta la crema en el molde (7), el resto de la pimienta verde (8), la sal y dejar espesar ligeramente a fuego moderado. Coloque los filetes de nuevo unos segundos en una sartén (9) en el sabor con la salsa. Colocar los filetes con la pimienta verde en platos para servir calentado, sirviéndoles bien caliente y se espolvorea con la salsa de cocción.

Conservación

Mantenga el filete a la pimienta verde, cerrado en un recipiente hermético y coloque en el refrigerador por un día como máximo.

Curiosidad

Pimiento verde, se llega a cosechar los beneficios de la vida cuando aún están verdes: su sabor es tan afrutado y ligeramente picante.

Se mantiene entonces en salmuera, vinagre o secos.