



Filete hojaldrado

Categoría: Plato Fuerte, Celebración

Estas fechas nos recuerdan lo importante que son los detalles. Sorprende a todos con esta receta de filete hojaldrado con el toque único del Elote de La Costeña, sin duda será un regalo de sabor.



Preparación
80 min.



Dificultad
Alta



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 240 mls de Salsa Casera Mexicana con Crema la Costeña®
- 2 cdas de Crema ácida
- 400 g de Filete de res
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto
- 2 cdas de Aceite para freír
- 1 taza de Cebolla
- 2 pzas de Dientes de ajo
- 4 tazas de Champiñones
- 2 pzas de Chipotles Adobados La Costeña®
- 240 g de Grano de elote
- 4 cdas de Sal
- 4 cdas de Aceite
- 2 g de Pimienta
- 2 cdas de Harina
- 450 g de Masa hojaldrada
- 100 g de Harina para extender la masa
- 5 pzas de Tocino en rebanadas
- 1 pza de Huevo



Preparación

1. Salpimentar el lomo de cerdo. Calentar un sartén con aceite y sellar el lomo.
2. Picar en una tabla chipotles Adobados La Costeña®.
3. Calentar otro sartén con aceite para sofreír ajo y cebolla. Agregar el champiñón picado, una vez sofrido añadir el chipotle picado. Sazonar.
4. En una tabla colocar rebanadas de tocino, una cama de sofrido y Elote Dorado La Costeña®. Posteriormente colocar en una orilla el lomo sellado de forma contraria a las rebanadas de tocino y enrollar.
5. Freír el rollo en un sartén caliente para dorar el tocino. Reservar.
6. Enharinar la mesa para estirar la masa y dejarla de aproximadamente medio centímetro de grosor. Colocar el rollo en medio de la masa y envolver. Con el lomo del cuchillo marcar la masa por arriba formando rombos.
7. Pasar a una charola y llevar a congelación por 10 minutos. Barnizar con huevo batido.
8. Hornear a 180°C durante 25 minutos.
9. En un bowl mezclar Salsa Casera Mexicana con Crema la Costeña® y crema ácida.
10. Servir el lomo, rebanar y bañar con la salsa.
11. Se recomienda acompañar con puré de papa y ensalada fresca.