

WILLIAMS SONOMA

Filete de Res Envuelto con Tocino

INGREDIENTES:	PREPARACIÓN:
TAPAS - 1 pz de filete de res de 1\2 a 1 pulgada de grosor - Sazonador de sal ahumada con ajo y pimienta SMP - 2 pz de láminas de tocino - Hilo para bridar - Aceite	1. En una olla LE CREUSET colocar la coliflor junto con la cebolla y el ajo y llevar al horno con calor seco a 200 grados centígrados hasta que esté rostizado y cocido. 2. Una vez rostizado llevar todo a una licuadora o procesadora de alimentos con las especias, mantequilla y queso crema, licuar bien y regresar a la olla LE CREUSET. Poner a reducir hasta obtener la consistencia de puré. 3. Sazonar el filete de res con la sal SMP, envolver con tocino el filete por el borde y bridar con el hilo de cocina para que no pierda su forma. 4. En un sartén de hierro fundido con aceite sellar el filete por lado y lado incluyendo los bordes hasta obtener el término deseado. 5. Atar los espárragos con tocino y sellarlos en el mismo sartén con sal y pimienta. 6. Servir con el puré y el atado de espárragos.
PURÉ Y GUARNICIONES - 1 pz de coliflor mediana - 1\2 pz de cebolla - 3 pz de diente de ajo - 1pz de barra de mantequilla - 1\2 pz de barra de queso crema - Sal y pimienta - Hierbas finas - 5 pz de espárragos	
MOJUTO DE CAFÉ - Hojas de menta - 1 pz de limón - 1 shot de expreso - Azúcar al gusto	1. En un vaso macerar las hojas de menta con el azúcar 2. Exprimir el jugo de 1pz de limón 3. Añadir hielo 4. Verter el shot de expreso

