

# DE BUENA MESA

15 NOVEMBER, 2011 | CREATED USING FIVEFILTERS.ORG

---

## Receta: Medallón de filete de vacuno gratinado con queso de cabra

Receta: Medallón de filete de vacuno gratinado con queso de cabra

**El medallón** es un corte de forma circular, grueso sin piel, limpio. En el caso de los pescados el corte permite que la porción no contenga espinas, sólo en estos casos se saca generalmente de los lomos del pescado.

**El queso de cabra** (más apropiadamente queso de leche de cabra), también llamado chèvre ('cabra' en francés) es cualquier queso hecho con leche de cabra.

El queso de cabra se ha elaborado durante miles de años, y probablemente fue uno de los primeros productos lácteos preparados. En su forma más simple, el queso de cabra se prepara dejando que la leche cruda se corte de forma natural, drenando y prensando entonces la cuajada. Otras técnicas emplean ácido (como vinagre o zumo de limón) o cuajo para coagular la leche. Los quesos de cabra tiernos se hacen artesanalmente en todo el mundo, colgando los cocineros fajos de estopilla rellenos de cuajada en las cocinas templadas durante varios días para drenarla y curarla. Si el queso va a envejecerse, suele sumergirse en salmuera para que forme una corteza, y luego se almacena en un lugar fresco durante varios meses.

El queso de cabra se ablanda cuando se calienta, aunque no se funde de la misma forma en que lo hacen muchos quesos de vaca. Los quesos de cabra más firmes con corteza se hornean a veces para obtener un queso templado ideal para untar sobre pan con ajo asado, o solo.

La Receta....

### Ingredientes (para 6 personas)

- 6 medallones de filete de vacuno de 200 g
- 2 cucharadas de aceite vegetal
- 200 g de queso de cabra
- 50 g de queso crema
- 30 g de tomates deshidratados
- 80 g de aceitunas negras sin carozo, en trozos pequeños
- Un puñado de hojas de perejil picado fino
- Sal y pimienta a gusto
- Papel mantequilla

### Preparación

En una olla, hierva agua. Agregue los tomates secos, deje 30 segundos y luego filtre. Una vez que los tomates se enfríen, píquelos en cubos pequeños.

Ralle el queso de cabra por la parte gruesa del rallador. En un bol, mezcle con el queso crema hasta homogeneizar. Agregue el tomate, aceitunas y perejil. Una vez los ingredientes, coloque la

mezcla sobre un trozo de papel mantequilla y haga un rollo del mismo grosor que los medallones. Envuelva bien apretado y refrigere.

Precale el horno a temperatura media-alta (180°C). Condimente la carne con sal y pimienta. En una sartén o grilla, caliente aceite y dore los medallones por todos sus lados. Luego, hornee hasta alcanzar el punto de cocción deseado y deje reposar por dos minutos.

Retire el rollo del refrigerador y corte medallones de aproximadamente un cm de espesor. Colóquelos sobre cada trozo de carne y gratine en horno muy caliente (250°C) hasta dorar la superficie. Sirva inmediatamente, acompañado con papas y verduras salteadas.

Buen Provecho!

Descarga tú receta en PDF.

Deja tu comentario en nuestra Sobremesa.

Fuente

Publicado en

- Recetas

on noviembre 15, 2011 at 17:34 Dejar un comentario

Tags: Medallón, Medallón de filete de vacuno gratinado con queso de cabra, queso de cabra, Recetas

El URI para hacer TrackBack a esta entrada es:

<http://debuenamesa.wordpress.com/2011/11/15/receta-medallon-de-filete-de-vacuno-gratinado-con-queso-de-cabra/trackback/>

RSS feed para los comentarios de esta entrada.

---