



RECETA DE SOLOMILLO A LA CHÂTEAUBRIAND, RECETA ORIGINAL

Ingredientes para 2 pax.

- 2 Medallones del centro del solomillo de 4 -5 cm de ancho de [Solobuey](#)
- 3 chalotas picadas en mirepoix (9mm de sección) de [Frutas Peña](#)
- Grasa de tuétano (2 huesitos)
- 1+1 cdtas. de glasa de carne (fondo oscuro reducido) Bovril, vale.
- Pimienta de cayena
- Pimienta negra, sal
- 1 copa de ron añejo
- 20 gr de mantequilla (brillo)
- opcional: tocino ibérico para albardar de [Carnicerías López](#)

Para la mantequilla Maitre d'Hôtel:

- 200gr de mantequilla,
- un manojo de perejil,
- 1 zumo de limón

Procedimiento

- Con antelación compra la carne, haz la mantequilla Maitre d'Hôtel y filtra el tuétano. El video te ayudará muchísimo a entender los pasos
- Prepara con antelación una buena **mantequilla Maître d'Hôtel** (mantequilla ablandada mezclada con perejil picado y zumo de limón, y sazona con sal y pimienta), te indico **cómo hacerla [aquí](#)**.
- Calienta ligeramente en el microondas el **tuétano** y fíltralo con un colador, desecha la sangre cuajada que habrá quedado en el colador.
- Pídele a tu carnicero que te corte 2 trozos del **solomillo** de 4cm cada uno y le practique con un cuchillo pequeño una abertura horizontal en el centro del **chateaubriand**, desprendiéndolo completamente por dentro sin cortar los bordes, de manera que se forme una bolsa cuya abertura de entrada sea lo más pequeña posible.



En el momento

1. Pica en *mirepoix* las chalotas, póchalas en una sartén con aove, sal añade el tuétano, el glaseado (concentrado) de carne, y sazón con pimienta negra la de cayena y sal. Deja reducir un minuto.
2. Tritura la mezcla y rellena el **châteaubriand** con la crema de chalotas resultante, cierra la apertura con un palillo.
3. Opcionalmente puedes albardar la carne con tocino para asegurarte que no se sale en relleno.
4. Sella la carne en la sartén y riégala con parte de la mantequilla compuesta. Un **chateaubriand** debe quedar casi *bleu* en el interior. O sea, poco hecho.
5. Retira la carne y consérvala caliente.
6. Desglasa los jugos con ron añejo y 1 cdta. de glasa o concentrado, añade además lo que quede de la crema de chalotas. Deja reducir un minuto y filtra la salsa con un colador.
7. La salsa es ahora muy fina y elegante, dale el toque maestro con los 20 gr de mantequilla para que adquiriera ese brillo tan atractivo.
8. Guarnécelo con patatitas asadas o *pommes soufflés*, incluso un fino puré de patatas servirá.
9. No te olvides coronar tu **châteaubriand** con un medallón de la mantequilla compuesta a la *maître d'hôtel*.

Et voilà, bon appétit!