

*Ingredientes
(para 4 personas):*

- 4 filetes de cadera
de morucha
- 2 manzanas Golden
- 100 gr. de
mantequilla

- sal
- vinagre de Módena
- miel de encina
- lechuga
- patatas pochadas

Filete de morucha gambrinus



Autor: Luis Nieto Martín

Restaurante: Cervecería Gambrinus, Salamanca

Cocina: Tradicional

Preelaboración/Preparación:

Pelar la manzana, quitarle el corazón y cortar en rodajas.

Cortar 4 filetes de unos 150-175 g. Y espalmar ligeramente.

Limpiar bien la lechuga.

Cortar las patatas y pochar.

Elaboración:

Colocar la mantequilla en una sartén y saltear la manzana, retirar una vez que esté dorada.

Sazonar el filete y en la sartén donde hemos dorado la manzana, hacerlo al gusto, añadir entonces la miel y el vinagre de Módena, homogeneizar el conjunto dejando reducir.

Presentación:

Colocar el filete en el plato con las rodajas de manzana encima y salsear. Se puede guarnecer en la decoración unas hojas de lechuga hoja de roble, patatas pochadas, etc.