

# PAUPIETTES DE TERNERA RELLENAS CON SU GUARNICIÓN CEBOLLA CAMBRAY O CEBOLLETAS, CHAMPIÑONES Y TOCINO

INGREDIENTES (10 personas)

- 12 filetes babilla

### RELLENO PAUPIETTE:

- 150 gr ternera picada (magra)
- 250 gr. Carne cerdo picada (magra)
- 200 gr. lardo/papada de cerdo (irá cortado con cuchillo)
- 45 gr. clara de huevo
- 75 gr. chalotas
- Tomillo
- Perejil
- Sal, pimienta
- Redaño, crepineta de cerdo (para envolver 10 paupiettes)

**NOTA:** cada paupiette una vez rellena debe de pesar 150 gr. aprox

### GUARNICIONES:

- 750 gr. champiñones (irán salteados)
- 450 gr. cebollas francesas o cebolletas pequeñas con tallo (irán glaseadas à brun)
- 450 gr. tocino ahumado de carnicería (la pieza entera, no tiras de bacon)
- 75 gr. Mantequilla

### PARA BRASEAR (PAUPIETTE):

- 2 zanahoria delgada y larga (cortar paysanne)
- 1 cebolla y 1/2 (ciceler)
- 150 gr. apio (cortar paysanne)
- 1/2 cabeza de ajo
- 30 gr. concentrado de tomate
- 150 ml. vino blanco
- 1 L. fondo de ternera



### ELEBORACIÓN

Mise en place 10 min.

Cortar zanahoria y apio paysanne del braseado (10 min).

Cebolla ciceler braseado (5 min).

Tocino guarnición cortar en lardons (5 min).

Preparar cebolletas y cocer à brun (20 min).

Limpiar champis guarnición (10 min).

Mezclar carnes y aderezo del relleno. Colocar baño m<sup>a</sup> inverso (15 min).

Aplastar carne y salpimentar (10 min).

Rellenar y pesar (20 min) / simultáneo preparar braseado (1<sup>o</sup> pochar cebolla + ajo, después zanahoria paysanne y apio. Agregar pasta tomate concentrado.

T<sup>a</sup> fuego baja/media. Deglaçer con vino + limpiar bordes. Reducir à sec. Calentar fondo ternera en cazo aparte, ojo! no reducir mucho).

Envolver con redaño + salpimentar + envolver cuerda (15 min).

Saltear paupiettes (15 min).

Brasear paupiettes horno (20-22 min en horno)

Reducir caldo (20 min) simultáneo abrir paupiettes y corte sesgado. Emplatar y salsear (15 min).

