



Filete

con glaseado de higos y vegetales asados.

INGREDIENTES

- 1kg Filete de vacuno.
- 3 cebollas chalotas.
- 5 cucharadas de aceite de oliva.
- 300 ml vinagre tinto.
- 150 ml vino tinto.
- 8 higos frescos.
- 1 cucharada de tomillo fresco.
- 2 cucharadas de miel, sal y pimienta.

PREPARACIÓN

Sofreír las chalotas picadas en aceite de oliva. Vierta el vinagre y el vino tinto. Agregue los higos picados, junto con el tomillo. Deje que hierva, revolviendo frecuentemente, hasta que los higos estén blandos. Triture, forme una pasta, vuelva al sartén reduzca hasta que esté cremoso. Agregue la miel, sazone a gusto. Deje enfriar. Lave los y seque los filetes. Unte por ambas caras con aceite oliva, sal y pimienta. Coloquelos a la parrilla a fuego medio, 3 minutos por lado, hasta que estén apunto. Agregue morrones, cebollín y berenjenas e higos a la parrilla. Retire, pinte los filetes con la salsa de higos, envuelva en papel aluminio y deje reposar. Sirva con el filete, agregue la salsa restante y los vegetales asados.



Nuestro Carménère Gran Reserva es la compañía perfecta para este delicioso plato. Descubre los mejores maridajes para cada una de las cepas que tenemos disponibles en nuestra página web.