



## WINE PAIRING: **Protegido, Cabernet Sauvignon**

### **Filete de res grillado con cebollas caramelizadas al vino tinto acompañado con papas rissolée**

(para 4 personas)

#### Para el filete grillado:

800 gr Filete de res  
100 cc Aceite de maravilla  
Sal, pimienta

#### Para las cebollas caramelizadas:

4 un Cebollas  
200 cc Vino tinto  
150 gr Azúcar  
100 cc Aceite de oliva  
Sal

#### Para las papas rissolée:

1 kg Papas  
100 cc Aceite de oliva  
3 ramas Perejil  
Sal, pimienta

1. Cortar el filete en medallones de 150 a 180 gr salpimentar, sellar en un grilla, marcar bien y terminar cocción al horno a 200° c por 5 minutos aproximadamente, servir inmediatamente acompañado con las papas
2. Para las cebollas caramelizadas, pelar las cebollas y cortar en pluma fina, ponga el aceite de oliva en un sartén a fuego lento y agregar las cebollas hasta que estén transparentes y tiernas.
3. Agregue una pizca de sal, mueva la cebolla constantemente y a continuación vierta el vino e incorpore el azúcar. Deje cocinar a fuego muy lento y moviendo de vez en cuando hasta que se haya absorbido el vino y tenga la textura de mermelada.
4. Para las papas rissolée, pele las papas, córtelas en cuartos y de forma de barril, lleve a cocinar en una olla con agua fría, cuando hierva retire del fuego, filtre, inmediatamente, saltee en sartén y lleve a horno a 200°C hasta que se doren, justo antes de servir espolvorear perejil sal y pimienta.
5. Para el montaje ponga en el centro de un plato las cebollas caramelizadas, sobre éstas el filete grillado y las papas alrededor.



Administración de Negocios  
de la Industria del Vino  
Wine Business Management