Don Jaime
FRUTOS DE ORIGEN

RECETA CON PIMIENTA NEGRA MOLIDA DON JAIME

Lomo a la pimienta negra

Una receta clásica de la cocina francesa y un plato de restaurante: medallones de lomo tiernos, sellados a fuego fuerte, cubiertos con una salsa cremosa de pimienta negra recién molida, fondo de carne y un toque de coñac. La clave es lograr una salsa intensa y aromática sin que la pimienta tape el sabor de la carne.



Ingredientes (4 porciones · 40 min)

PARA LA CARNE

- 800 g de lomo vacuno limpio
- 2 cucharadas de pimienta negra en grano, triturada gruesa
- 2 cucharadas de aceite neutro
- 30 g de manteca
- Sal fina, a gusto
- 2 ramitas de tomillo (opcional)

PARA LA SALSA A LA PIMIENTA

- 1 echalote picado fino (o ½ cebolla pequeña)
- 40 ml de coñac o brandy
- 200 ml de crema de leche
- 150 ml de fondo de carne
- 1 cucharadita de mostaza de Dijon (opcional)
- 15 g de manteca fría
- 1 cucharadita de pimienta negra adicional, según intensidad deseada

Preparación

1. Preparar la pimienta y el lomo. Cortá el lomo en 4 medallones de unos 4-5 cm de grosor. Secalos bien con papel de cocina y salalos. Triturá los granos de pimienta en forma gruesa: deben quedar trocitos visibles, no un polvo fino. Presioná la pimienta sobre ambas caras de los medallones.

2. Sellar la carne. Calentá una sartén pesada con el aceite hasta que esté bien caliente. Dorá los medallones durante aproximadamente 2-3 minutos por lado, según su grosor. Agregá la manteca y el tomillo al final, y bañá la carne con la manteca espumosa. Retirá los medallones y dejalos reposar mientras preparás la salsa. El tiempo final dependerá del punto deseado y del grosor.

3. Construir la base de la salsa. En la misma sartén, retirando el exceso de grasa si fuera necesario, rehogá el echalote durante 1-2 minutos. Añadí la pimienta adicional y mezclá brevemente para liberar sus aromas sin quemarla.

4. Desglasar y reducir. Incorporá el coñac y raspá el fondo de la sartén con una cuchara de madera para recuperar los jugos caramelizados. Dejá reducir durante 1-2 minutos. Añadí el fondo de carne y cociná hasta reducirlo aproximadamente a la mitad.

5. Terminar la salsa. Agregá la crema de leche y, si querés, la mostaza de Dijon. Cociná a fuego medio-bajo entre 4 y 7 minutos, hasta obtener una textura cremosa que cubra el dorso de una cuchara. Apagá el fuego e incorporá la manteca fría para darle brillo. Probá y ajustá la sal.

6. Emplatar y servir. Volvé a colocar los medallones en la sartén durante 30-60 segundos para calentarlos y cubrirlos con la salsa, sin prolongar demasiado la cocción. Serví inmediatamente, con la salsa por encima y unos granos de pimienta recién triturados como terminación.

Guarniciones que mejor acompañan

- **Papas duquesa:** elegantes, doradas y con textura suave por dentro.
- **Chauchas salteadas:** aportan frescura y equilibran la cremosidad de la salsa.
- **Puré de papas francés:** absorbe la salsa y aporta una textura aterciopelada.
- **Papas rústicas al romero:** para una presentación más campestre y aromática.

Secretos de chef para una salsa excepcional

- **La pimienta:** usá pimienta negra en grano recién triturada. Su aroma es mucho más intenso que el de la pimienta molida comercial.
- **El fondo de cocción:** no limpies la sartén después de sellar el lomo; esos jugos dorados son fundamentales para la profundidad de la salsa.
- **El coñac:** aporta notas aromáticas y complejidad. Si no tenés, podés reemplazarlo por un poco de caldo adicional.
- **La textura:** si la salsa queda demasiado espesa, aligerala con unas cucharadas de fondo de carne. Si queda líquida, reducí unos minutos más.
- **El punto de la carne:** para controlar la cocción con precisión, usá un termómetro. Como referencia, el centro de un corte entero de vacuno debe alcanzar unos 63 °C y reposar al menos 3 minutos por seguridad alimentaria.

Mi recomendación de presentación: serví el medallón ligeramente desplazado sobre una base de puré de papas, napá con la salsa de pimienta negra y terminá con chauchas verdes y unas gotas de aceite de oliva. El resultado es un plato clásico, elegante y digno de una carta de restaurante.



Juan Manuel Marqués
Fundador de Don Jaime
Cocinero recibido del Colegio de Cocineros Gato Dumas