



# Láminas de ciervo con frutos secos y chutney de grosellas

Javier Chozas

Dificultad: media

Preparación: 35 minutos

Cocción: 12 h.

Ingredientes para 4 personas

## LOMO DE CIERVO MARINADO

Ajo 2 diente. Cebolla 1 unid. Lomo de ciervo 600 gr. Sal 5 gr. Orégano 5 gr.

# MORCILLA DE CIERVO CON CEBOLLA CARAMELIZADA

Magro de ciervo 300 gr. Pimentón dulce ½ unid. Sangre de ciervo 75 ml. Especias c/s. Sal c/s.

### CEBOLLA CARAMELIZADA

Aceite de oliva 20 ml. Cebolla grande 1 unid. Azúcar 60 gr. Sal 5 gr. Piñones 20 gr.

# Y ADEMÁS

Nueces carameli Brotes varios. Espiral de pasta Ciruelas pasas. Aceite de oliva 25 gr.
V. de Oporto 100 ml.
Vinagre de módena 20 ml.
Bayas de pimienta negra y enebro 10 unid.

# SALSA DE SU COCCIÓN

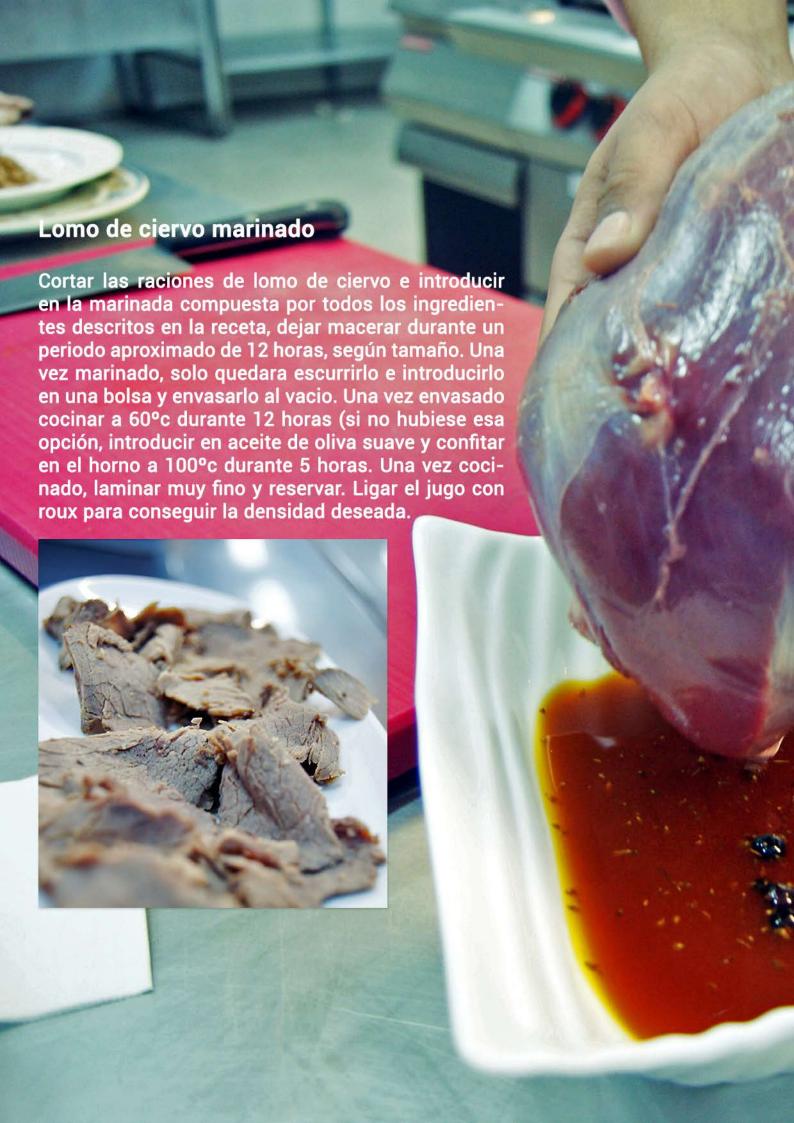
Jugo de ciervo 100ml. Roux oscuro 20 gr. Sal c/s. Reducción de oporto c/s.

### **CHUTNEY DE FRUTOS ROJOS**

Grosellas 10 unid. Vinagre de módena 20 gr. Azúcar blanquilla 80 gr. Agua40 gr. Pistachos 20 gr. Nueces 20 gr.

zadas.

kataifi.









# Cebolla caramelizada

Pelar y cortar la cebolla en juliana (finas laminas), acto seguido colocarlas en una sartén con aceite de oliva y una pizca de sal. Una vez pochada, incorporar el azúcar y dejar unos minutos más a fuego bajo.





# Presentación

En un palto trinchero (plano), colocar un molde cilíndrico, dentro de este pondremos la morcilla de ciervo una vez cocinada. Sobre la morcilla, incorporar las laminas de ciervo asado a baja temperatura junto con su salsa. Sobre estos colocar ciruelas pasas y nueces caramelizadas. Para finalizar poner unos puntos de chutney y el espiral de pasta kataifi y unos brotes.









