

SOLOMILLO DE CORZO CON FRUTOS ROJOS Y FOIE

Javier Chozas (Jefe de cocina escuela de hostelería de Toledo)



GASTRONOMÍA

Dificultad: baja
Preparación: 25 minutos
Cocción: 5 minutos
Ingredientes para 4 personas



SOLOMILLO DE CORZO

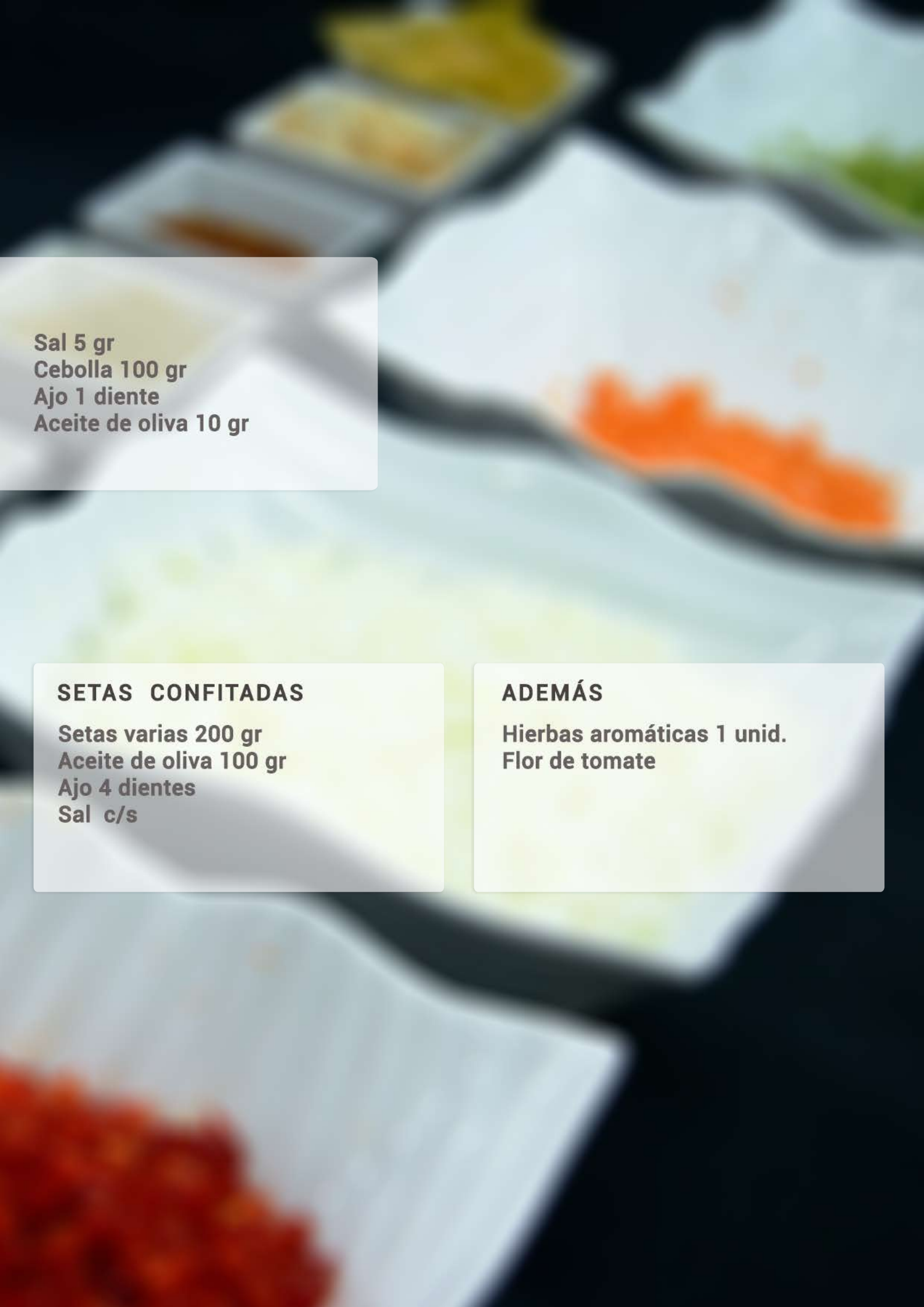
Solomillo de corzo 1 unid.
Orégano 5 gr
Tomillo 5 gr
Pimienta negra molida 2 gr
Oporto 40 ml

COMPOTA DE FRUTOS ROJOS

Frutos rojos 200 gr
Azúcar 100 gr
Zumo de limón ½ unid.
Vinagre de Módena c/s

CREMA DE FOIE

Foie 300 gr
Nata 100 ml
Brandy c/s



Sal 5 gr
Cebolla 100 gr
Ajo 1 diente
Aceite de oliva 10 gr

SETAS CONFITADAS

Setas varias 200 gr
Aceite de oliva 100 gr
Ajo 4 dientes
Sal c/s

ADEMÁS

Hierbas aromáticas 1 unid.
Flor de tomate



Solomillo de corzo asado

Poner sobre una fuente el solomillo con el resto de ingredientes a marinar, después transcurridos doce horas, introducir en el horno, precalentado a 180°C, durante aproximadamente 16 minutos. Una vez transcurrido este tiempo dorar a fuego fuerte sobre una sartén y racionar.





Compota de frutos rojos

Poner frutos rojos, azúcar y zumo de limón en un bol durante 12 horas, una vez transcurrido este tiempo, poner al fuego hasta conseguir el punto deseado, agregar el vinagre de Módena y reservar.







Crema de foie

En un cazo poner todos los ingredientes, calentar y remover. Se puede acompañar de cebolla caramelizada.

Setas confitadas

Laminar las setas, sazonar e introducir en el aceite de oliva, en el cual introduciremos los ajos laminados. Dejar cocer a fuego bajo. Pasados 8 minutos retirar y reservar.



Presentación

Poner sobre un plato llano un trazo de salsa de foie, por otro lado las setas confitadas (escurridas), sobre estos el solomillo asado. Y por último la compota de frutos rojos y unas hierbas para decorar. Se puede salsear, por encima de este con la salsa de foie. Es interesante que el punto de la carne sea poco hecho, para conservar su máximo sabor.



Para maridar

Vino tinto tempranillo.

norma

At the Heart of the Moment



NORMA PUNTA DE PLÁSTICO

La punta favorita de los cazadores españoles.

Máxima eficacia en calibres:

.270 WSM	7mm Rem. Mag.
7x64	.280 Rem.
.380 Win.	.30-06
.300 Win. Mag.	9,3x62
9,3x74R	7x65R

Resto de productos consultar el catálogo completo en
www.excopesa.com/descargas/catalogos



 Excopesa

Apdo. 428 - 24080 LEÓN | T. 902 360 167
info@excopesa.es | www.excopesa.es

Consulte nuestras promociones
www.excopesa.es/promociones

