

Javier Chozas (Jefe de Cocina de la Escuela de Hostelería de Toledo)





# LOMO DE CIERVO ESTOF

Ajo 1 diente Cebolla 2 unid. Lomo de ciervo 1,5 kg Sal 5 gr Orégano 5 gr Aceite de oliva 25 gr

### CEBOLA FRITA

Aceite de oliva 20 ml Cebolla fina 1 unid. Harina 60 gr Sal 5 gr

### ADO

Vino tinto 400 ml
Tomate 1 unid.
Agua 300 ml
Zanahoria 2 unid.
Vinagre de jerez 10 ml
Bayas de pimienta 5 unid.
Patata 2 unid.

## **ADEMÁS**

Quesos manchego curado ahumado 20 gr Brotes y flores Pan negro de semillas Ciruelas pasas Sal de carbón negro





# Lomo de ciervo

Cortar el lomo de ciervo y sal-pimentar, una vez salpimentado, pasar por harina y marcar con poca cantidad de grasa en el recipiente donde se termine su cocción.

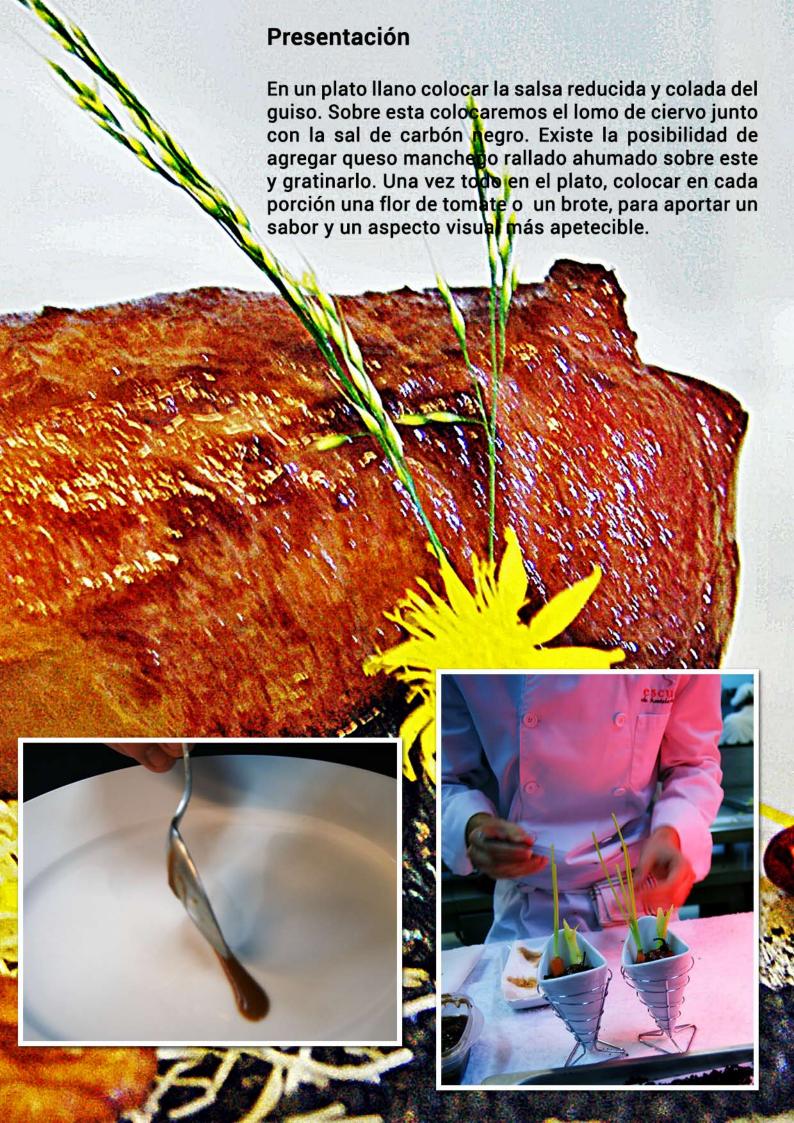
Una vez marcado a fuego fuerte, reservar en un plato e ir agregado las verduras y las hortalizas al recipiente por orden de dureza, el ajo laminado, la cebolla en juliana( finas tiras), la zanahoria, el tomate y la patata. Acto seguido, una vez todo este pochado incorporar el lomo de ciervo que habíamos reservado con anterioridad. A continuación agregar el vino tinto y dejar hervir unos segundos. Por último el agua y las especias, dejar cocer muy lentamente, hasta que este tierno. Una vez tierno sacar los ingredientes por separado. El lomo lo reservaremos y lo pondremos junto con una pizca de salsa. El resto de salsa lo colaremos, para su posterior uso. La patata y la zanahoria la cortaremos y reservaremos. Por último marcar a la plancha cada trozo de lomo de ciervo antes de servir.





Pelar y cortar la cebolla en juliana (finas láminas), acto seguido colocarlas en agua y sal. Una vez desangrada, escurrir y espolvorear con harina y freír en abundante aceite para conseguir una textura crujiente







# ALMA DE CAZADOR











Botas de caza impermeables, ligeras y robustas de fabricación española.

www.nival.com.es