

GASTRONOMÍA



Dificultad: media
Preparación: 14 Horas
Cocción: 4 horas
Para 4 personas

GAMO CONFITADO EN ACEITE A BAJA TEMPERATURA



Javier Chozas
Jefe de cocina de la Escuela de Hostelería de Toledo

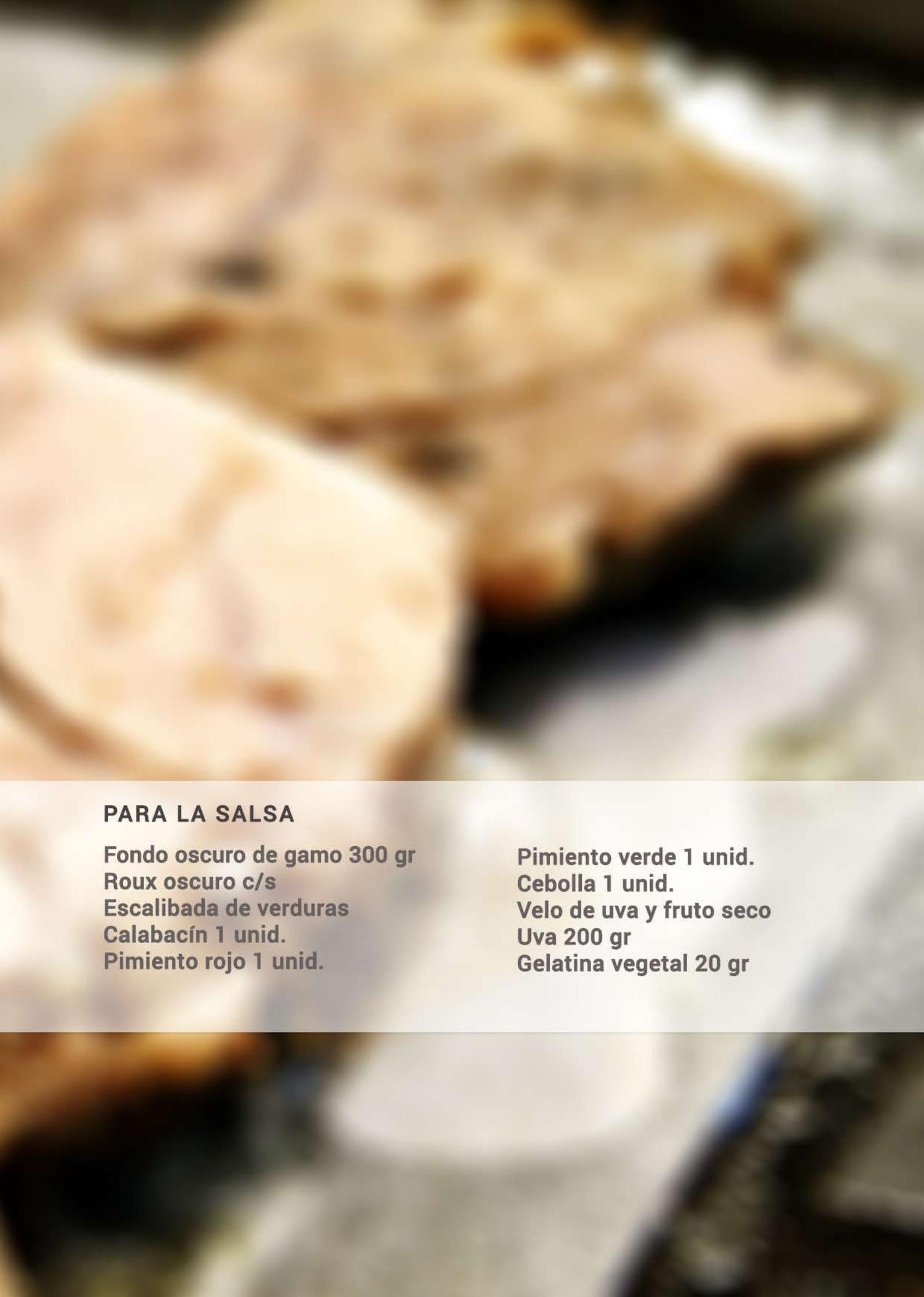
chefjavierchozas@hotmail.com

www.facebook.com/javierchozascocina

INGREDIENTES

Pierna de gamo ½ carne
Aceite de oliva v.e. c/s
Aceite de girasol c/s
Sal c/s

Pimienta negra molida c/s
Laurel 2 hojas
Ajo laminado 2 dientes
Orégano c/s



PARA LA SALSA

Fondo oscuro de gamo 300 gr

Roux oscuro c/s

Escalibada de verduras

Calabacín 1 unid.

Pimiento rojo 1 unid.

Pimiento verde 1 unid.

Cebolla 1 unid.

Velo de uva y fruto seco

Uva 200 gr

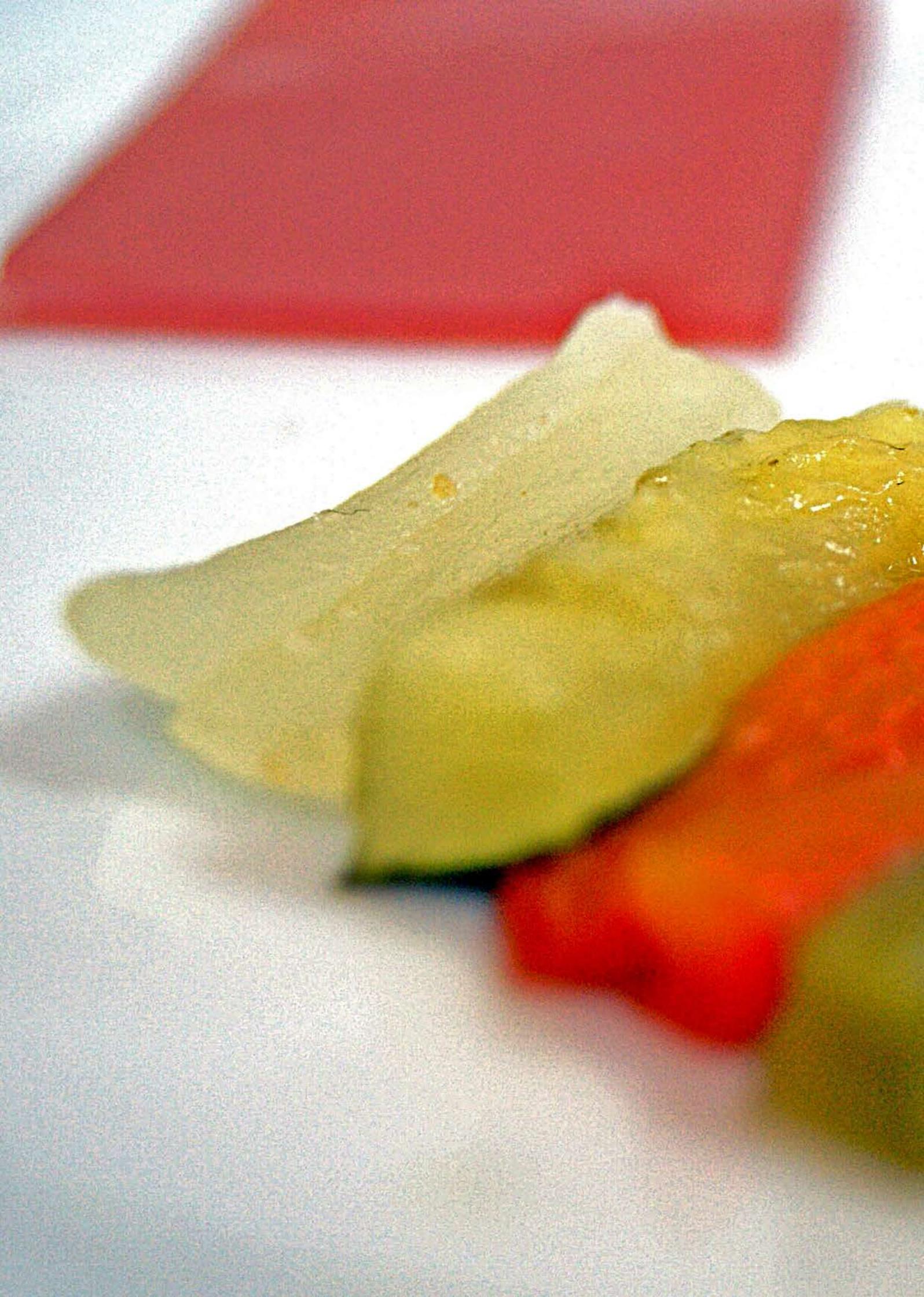
Gelatina vegetal 20 gr

Gamo a baja temperatura

Especiar y salpimentar el gamo, introducir en la mezcla de aceites, laurel y ajos hasta cubrir para confitar. Confitar 14 horas a 70 ° C. con un 50% de humedad.







Fondo oscuro de gamo

Hornear los huesos de gamo hasta dorar e incluir verduras de condimentación también horneada. Desglasar con vino tinto dejar cocer lentamente, incorporar agua hasta cubrir y dejar cocer lentamente 4 horas.

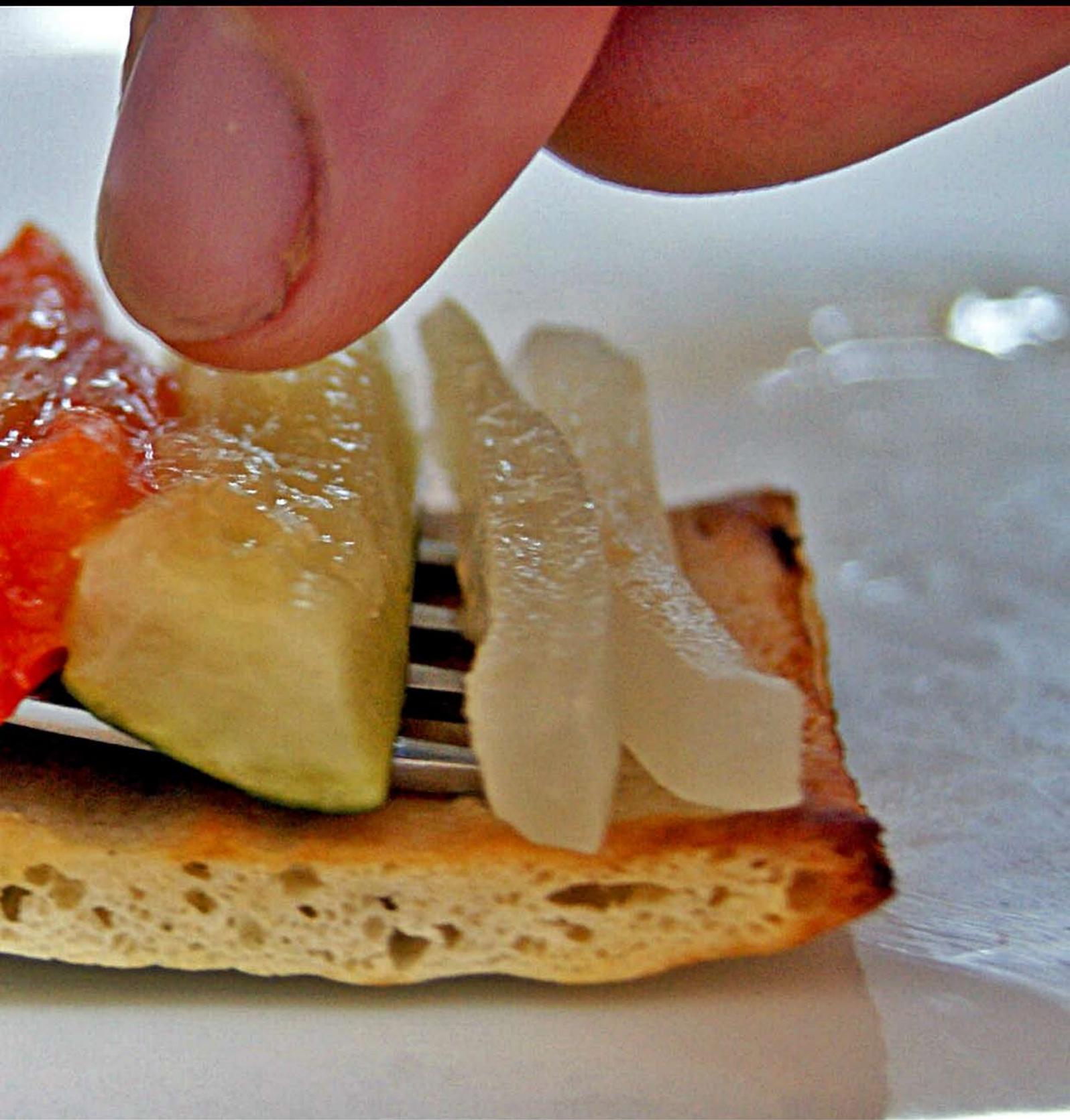
Colar y ligar con roux oscuro.





Gelatina de uva

Licuar la uva y agregar la gelatina vegetal. Cortar de tamaño deseado.







Escalibada de verduras

Asar las verduras a 180°C con una pizca de aceite y sal. una vez transcurridos 20 minutos, retirar la piel y cortar en tiras.



Montaje

Poner una lámina de pan finamente tostada, una vez tostada colocar la verdura y salsear sobre esta. Sacar el gamo de la grasa y marcar en aceite de oliva, una vez marcada, colocar sobre la escalibada. Encima del gamo, colocar el velo de uva y la nuez rallada. Por ultimo decorar con una reducción de vino.



NIVAL



ALMA DE CAZADOR



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

www.nival.com.es