

GASTRONOMÍA

Dificultad: media
Preparación: 35'
Cocción: 12h
Para 4 personas



LOMO DE CORZO CON FRUTOS SECOS Y CHUTNEY DE GROSELLAS

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



LOMO DE CORZO MARINADO

Ajo 2 diente

Cebolla 1 unid.

Lomo de corzo 600 gr

Sal 5 gr

Orégano 5 gr

Aceite de oliva 25 gr

V. de Oporto 100 ml

Vinagre de módena 20 ml

Bayas de pimienta negra y enebro

10 unid.

CHUTNEY DE FRUTOS ROJOS

Grosellas 10 unid.

Vinagre de módena 20 gr

Azúcar blanquilla 80 gr

Agua 40 gr

Pistachos 20 gr

Nueces 20 gr

CEBOLLA CAMELIZADA

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

SALSA DE SU COCCIÓN

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

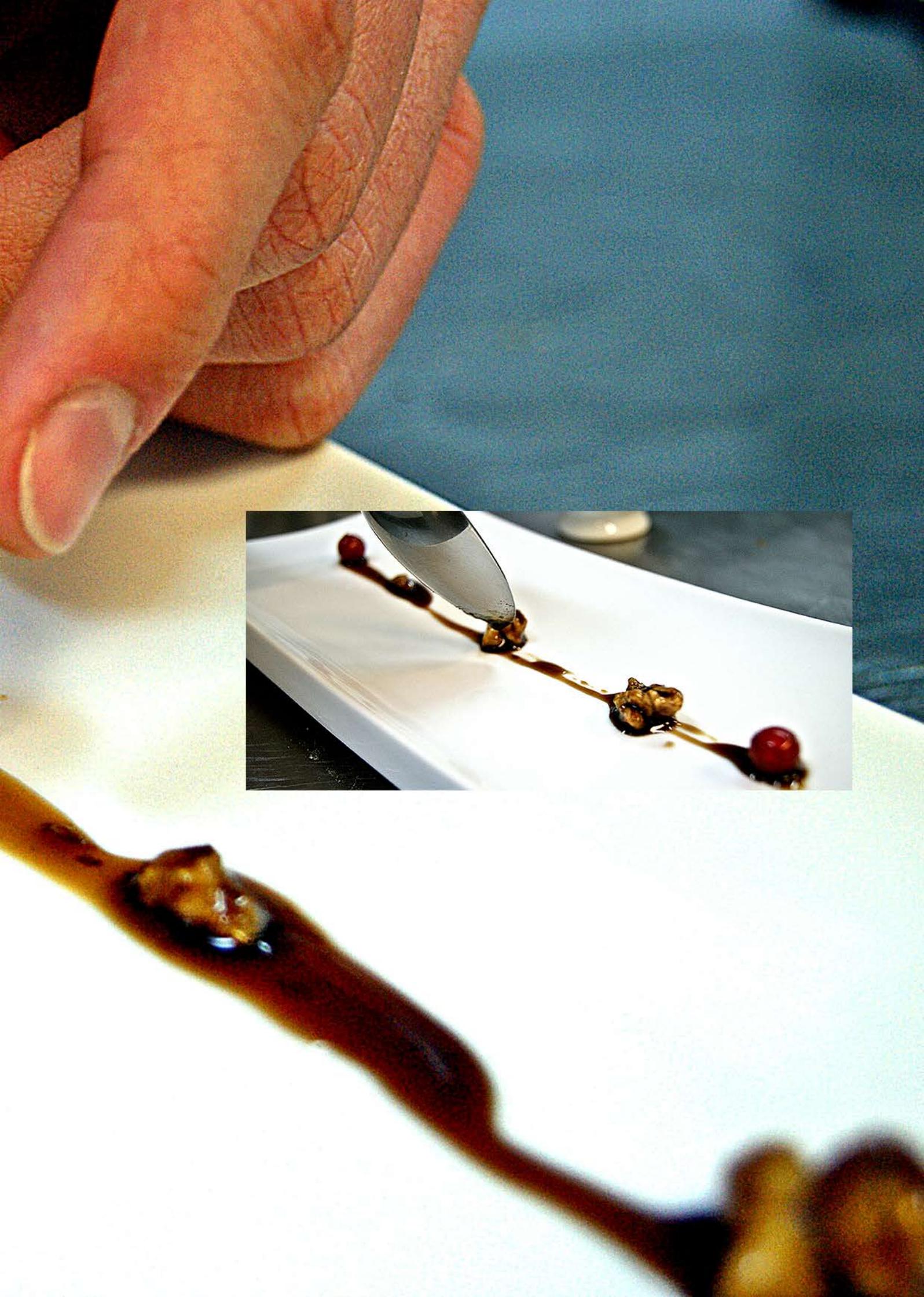
ADEMÁS

Nueces caramelizadas
Brotes varios
Ajete plancha
Patata alioli



Lomo de corzo marinado

Cortar las raciones de lomo de corzo e introducir en la marinada compuesta por todos los ingredientes descritos en la receta, dejar macerar durante un periodo aproximado de 12 horas, según tamaño. Una vez marinado, solo quedara marcarlo en sartén con una pizca de aceite de oliva. Una vez cocinado, racionar y reservar. Ligar el jugo con roux para conseguir la densidad deseada.



Cebolla caramelizada

Pelar y cortar la cebolla en juliana (finas láminas), 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.





Chutney de frutos rojos:

Poner el azúcar y el agua en un cazo, dejar cocer 5 minutos a fuego medio, transcurrido este tiempo agregar el vinagre de módena , dejar cocer 1 minuto más y reservar, una vez pierda temperatura agregar el resto de ingredientes y remover.







Presentación

En un plato trinchero (plano), colocar una línea de chutney de frutos rojos, sobre este una vez marcada colocar el lomo de corzo con una pizca de sal maldon y su propia salsa. Para guarnecer colocar una papa alioli y los ajetes salteados. Para finalizar el emplatado agregar unos brotes de "borage".





Para maridar
Vino tinto joven.

NIVAL



ALMA DE CAZADOR



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

www.nival.com.es