

GASTRONOMÍA



LOMO DE CORZO CON FRUTOS SECOS Y CHUTNEY DE GROSELLAS

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

Dificultad: media
Preparación: 35'
Cocción: 5 min
Para 4 personas

LIEBRE ASADA

Ajo 1 diente machacado
Tomillo 1 pizca
Sal 5 gr
Orégano 5 gr

Aceite de oliva 1l
Vinagre 25 ml
Liebre 1 unid.

QUENELLE DE PIMIENTO ASADO

Pimiento verde 2 unid.
Aceite oliva 20 ml
Sal c/s

PASTEL DE PATATA

Patata 6 unid.
Cebolla 2 unid.
Ajo 2 dientes
Perejil c/s
Aceite de ove 100 ml
Vinagre 20 ml

LIEBRE GUISADA AL CACAO

Liebre extremidades 900 gr
Cebolla 1 unid.
Ajo 2 dientes
Vino tinto 100 ml

Agua 400 ml
Cacao 20 gr
Orégano c/s
Pimienta negra c/s

ADEMÁS

Tomillo c/s
Tomate cherry 4 unid.
Remolacha triturada c/s



Liebre asada

Mezclar todos los ingredientes y dejar marinar 24 horas.

Transcurrido este tiempo, deshuesar la liebre e introducir en el aceite con los ingredientes en el horno a 70°C durante 8 horas. Una vez pase este periodo de tiempo poner sobre una bandeja con peso encima para realizar una lamina de liebre.

Para finalizar una vez fría cortar del tamaño deseado. Para terminar marcar en sartén por la zona de la piel.



Liebre guisada al cacao

Cortar las verduras y pochar en aceite de oliva virgen extra, en el siguiente orden, ajo, cebolla. Incorporar acto seguido la liebre. Dejar dorar e incorporar el vino tinto, dejar reducir y agregar el agua hasta conseguir que la cerceta este tierna. Una vez tierna incorporar las especias y el cacao, dejar cocer 5 minutos mas y reservar. Para transmitir mayor densidad y color a la salsa, podemos incorporar el hígado y la sangre del animal, controlando muy bien su temperatura.

Quenelle de pimiento asado

Poner los pimientos en una bandeja con aceite de oliva y sal, sobre una bandeja de horno. Una vez horneado pelar y partir en pequeños trozos.





Pastel de patata

Sobre el aceite pochar las patatas previamente laminadas, una vez pochadas colocar sobre una bandeja, en otro cazo pochar la cebolla, la cual una vez pochada situaremos en la parte superior de la cebolla. Para finalizar agregar por encima una parte de vinagre y perejil picado. Introducir en el horno y dejar 5 minutos. Después cortar y servir.





Presentación

En un plato trincherero realizar un trazo con la remolacha triturada, a su lado poner el tomatito cherry frito en aceite de oliva. Para finalizar colocar una quenelle de pimienta verde asado. Una vez terminado colocar la patata en la parte de debajo de la liebre, la cual doraremos en una sartén, para transmitir jugosidad aportar un punto de jugo de liebre guisada al cacao. Decorar con tomillo.

Para maridar

Vino variedad Syrah.



NIVAL



ALMA DE CAZADOR



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

www.nival.com.es