

GASTRONOMÍA





Lomo de corzo con hortalizas de temporada y piñones

Javier Chozas (Escuela de Hostelería de Toledo)
Consultas y sugerencias: chefjavierchozas@hotmail.com

PARA COMENZAR... UN DELICIOSO PLATO

Dificultad: baja

Preparación: 22 minutos.

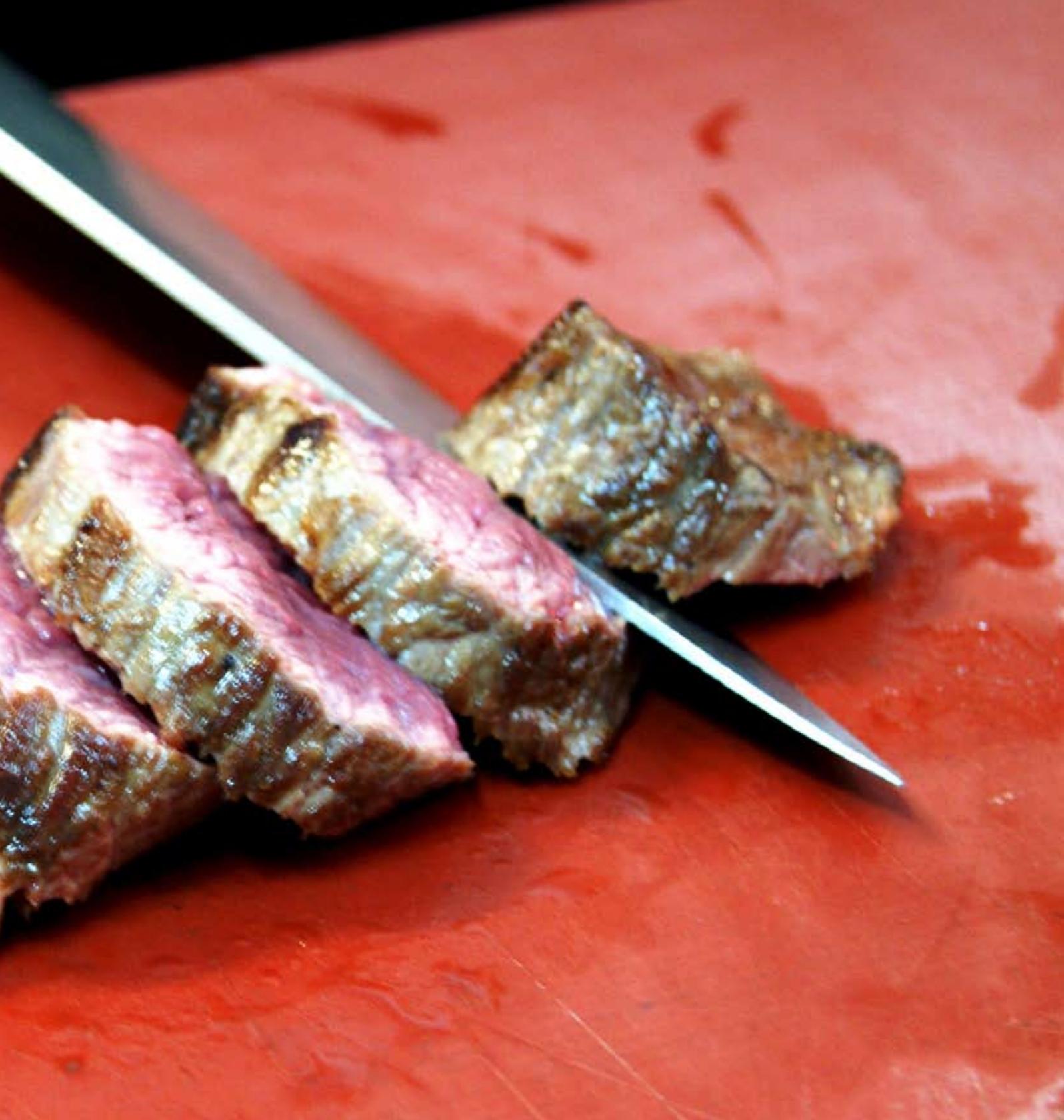
Cocción: 15 minutos.

Ingredientes para 4 personas.



Lomo de corzo marinado: ajo, 1 diente / cebolla, 2 unid. / zanahoria, 1 unid. / lomo de corzo, 400 gramos / sal, 5 gramos / orégano, 5 gramos / aceite de oliva, 25 g / vino tinto, 100 ml / vinagre de Módena, 20 ml / bayas de pimienta y enebro, 5 unid.

Puré de zanahoria: zanahoria, 3 unid. / sal, 5 gramos / agua o caldo de verdura, 150 ml / pimienta blanca molida, c/s.



Salsa de nueces y piñones: cebolla, 1 unid. / ajo, 2 dientes / aceite de oliva v.e. / fondo oscuro o caldo de ternera 500 ml / espesante c/s. / nueces y piñones 100 gramos.

Cebolla caramelizada: cebolla, 2 unid. / azúcar, 30 gramos / sal, 2 gramos / aceite de oliva v.e., c/s.

Además: brotes y flores variadas / sal Maldon o en escamas.

PREPARACIÓN:

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 unas 12 horas, según tamaño. Una vez marinado, sólo quedara escurrirlo y marcarlo en la plancha a temperatura alta con aceite de oliva v.e.

Puré de zanahoria: lavar, pelar y cortar la zanahoria, la cual coceremos en abundante agua hirviendo y sal. Una vez cocida, retirar y realizar el puré con un vaso batidor o similar, rectificar de sal y pimienta blanca, reservar.

Salsa de nueces y piñones: sofreír los ajos cortados en brunoise con aceite de oliva; a continuación agregar la cebolla, la cual pocharemos lentamente; una vez pochada incorporaremos los piñones y las nueces. Acto seguido, el fondo y dejaremos cocer 15 minutos. Después, espesar, rectificar y reservar hasta su uso.

Cebolla caramelizada: pelar y cortar la cebolla en juliana (finas laminas); después 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.

Presentación: en un plato plano, colocar la cebolla en el fondo, una cucharada de puré de zanahoria, sobre éste el lomo de corzo marcado a la plancha y trinchada en láminas, poner sobre la carne sal Maldon y a su alrededor salsa de nueces y piñones. Para guarnecer, dados de patata asada.

Para maridar: vino tinto cabernet.





J. Javier Phozas

saborea **españa**
TASTING SPAIN



**Tarta de queso
con coulis
de frambuesa**



**PARA SORPRENDER
Y ENDULZAR...**



Tarta de queso: nata o crema de leche, 750 ml / leche entera, 750 ml / huevos enteros, 600 g / queso crema, 750 g / maicena, 100 g / levadura en polvo, 1 cucharada / azúcar 600 g.

Crujiente de cacao: harina 50 g / claras de huevo 30 ml / azúcar 30 g / cacao en polvo, 5 g.

Coulis de fresas: fresas 100 g / azúcar 100 g / zumo de limón, 2 gotas.

Además: frambuesas, 6 unid. / helado de praliné de almendra, 100 g / menta fresca, c/s.



Dificultad: baja.
Preparación: 20 minutos.
Cocción: 10 minutos.
Ingredientes para 6 personas.

PREPARACIÓN:

Tarta de queso: emulsionar todos los ingredientes con una batidora manual; una vez que esté todo batido agregar a un molde siliconado para horno (si no disponemos de éste tipo de molde, untar con mantequilla la bandeja de horno y espolvorear con harina de trigo). Una vez que esté la masa en el molde, hornear a 180° C durante 40 minutos. Comprobar que está horneada introduciendo una puntilla en el interior de ésta; si sale limpia, estará terminado.

Crujiente de cacao: mezclar todos los ingredientes y extender sobre un papel siliconado o silpat en tiras finas; dejar dorar y, en caliente, moldear sobre un cilindro de poco diámetro. Dejar enfriar y desmoldar.

Coulis de fresas: poner en un cazo las fresas cortadas en daditos, el zumo de limón y el azúcar. Dejar cocer lentamente, hasta conseguir el espesor deseado.

Presentación: en un plato hondo colocar el coulis de fresas; sobre éste el cuadrado de tarta de queso fría; por último, sobre ésta colocar el helado, la frambuesa y unas lascas de chocolate. Decorar con hojas de menta fresca.

Para maridar: vino dulce Px. □



