



GASTRONOMÍA

Láminas de ciervo con frutos secos y chutney de grosellas

Javier Chozas

Dificultad: media
Preparación: 35 minutos
Cocción: 12 h.
Ingredientes para 4 personas

LOMO DE CIERVO MARINADO

**Ajo 2 diente.
Cebolla 1 unid.
Lomo de ciervo 600 gr.
Sal 5 gr.
Orégano 5 gr.**

MORCILLA DE CIERVO CON CEBOLLA CARMELIZADA

**Magro de ciervo 300 gr.
Pimentón dulce ½ unid.
Sangre de ciervo 75 ml.
Especias c/s.
Sal c/s.**

CEBOLLA CARMELIZADA

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

Y ADEMÁS

**Nueces caramelizadas.
Brotos varios.
Espiral de pasta.
Ciruelas pasas.**

Aceite de oliva 25 gr.
V. de Oporto 100 ml.
Vinagre de módena 20 ml.
Bayas de pimienta negra y
enebro 10 unid.

SALSA DE SU COCCIÓN

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

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.

zadas.

kataifi.

Lomo de ciervo marinado

Cortar las raciones de lomo de ciervo 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 escurrirlo e introducirlo en una bolsa y envasarlo al vacio. Una vez envasado cocinar a 60°C durante 12 horas (si no hubiese esa opción, introducir en aceite de oliva suave y confitar en el horno a 100°C durante 5 horas. Una vez cocinado, laminar muy fino y reservar. Ligar el jugo con roux para conseguir la densidad deseada.









Morcilla de ciervo con cebolla caramelizada

Picar la carne de ciervo y mezclar con el resto de ingredientes, todos ellos picados. Una vez todo junto reservar para el momento de emplatado, que sofreiremos en una sartén durante unos segundos.



Cebolla caramelizada

Pelar y cortar la cebolla en juliana (finas laminas), 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 mas y reservar, una vez pierda temperatura agregar el resto de ingredientes y remover.

Presentación


En un palto trincherero (plano), colocar un molde cilíndrico, dentro de este pondremos la morcilla de ciervo una vez cocinada. Sobre la morcilla, incorporar las laminas de ciervo asado a baja temperatura junto con su salsa. Sobre estos colocar ciruelas pasas y nueces caramelizadas. Para finalizar poner unos puntos de chutney y el espiral de pasta kataifi y unos brotes.








Resistente al agua



Resistente al viento



Protectores del frío



Bajo nivel de ruido



Resistente



El RAMTEX en el interior de las piernas aseguran un escaso ruido al caminar



marca la diferencia

