

LOMO DE CIERVO CON QUESO MANCHEGO Y PASTEL DE ZANAHORIA

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



GASTRONOMÍA

Dificultad: media

Preparación: 85 minutos

Cocción: 8 minutos

Ingredientes para 4 personas



LOMO DE CIERVO

Lomo de ciervo 600 gr
Orégano 5 gr
Tomillo 5 gr
Pimienta negra molida 2 gr

Sal 5 gr.
Ajo 1 diente.
Aceite de oliva 10 gr.
Brandy 100 ml.

PASTEL DE ZANAHORIA

Azúcar moreno 300 gr
Huevo 3 unid.
Aceite de girasol 300 ml
Harina floja 300 gr
1 cucharadita de bicarbonato
sódico

1 cucharadita de levadura química
1 cucharadita de canela molida
1/2 cucharadita de sal
Zanahoria triturada 300 gr
Nueces trituradas 100 gr

COMPOTA DE CEBOLLA

Cebolla 200 gr
Aceite de oliva v.e. c/s.
Azúcar 50 gr
Agua 20 gr

QUESO MANCHEGO

Leche de oveja 100 ml
Queso manchego 150 gr
Sal 2 gr
Cuajo 1 gota

ADEMÁS

Judías verdes en tiras 100gr
Aceite de oliva v.e.
Vinagre de jerez.
Salsa de ciervo

Lomo de ciervo

Poner sobre una fuente el lomo de ciervo con el resto de ingredientes, dejar macerar un periodo de 24 horas. Transcurrido este tiempo, escurrir y poner sobre la parrilla o plancha a gran temperatura, marcar por ambos lados al punto deseado, trincar en láminas.







Compota de cebolla

Poner la cebolla picada en brunoise, junto con el aceite de oliva. Dejar pochar lentamente, una vez pochada agregar el agua y el azúcar, dejar reducir y dorar. Una vez dorado retirar y reservar.





Queso manchego

Mezclar todos los ingredientes, llevar a 65°C y agregar el cuajo. Introducir dentro del molde deseado y dejar enfriar.





Pastel de zanahoria

Mezclar todos los ingredientes, una vez mezclados introducir en el interior de un molde de silicona y hornear a 180 ° c, durante 18 minutos. Reservar y una vez frio cortar.



Para maridar

Vino tinto garnacha.



Presentación

En un plato alargado colocar en la parte central el pastel de zanahoria. Colocar un canelón de ciervo estofado en uno de los lados salseado. En la parte central colocar el ciervo marcado en la plancha al gusto sobre la compota de cebolla. En el otro lado colocar las judías verdes salteadas y el queso con unas pequeñas bolitas de membrillo. Finalizar con un brote de tomillo.

NIVAL



ALMA DE CAZADOR



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

www.nival.com.es