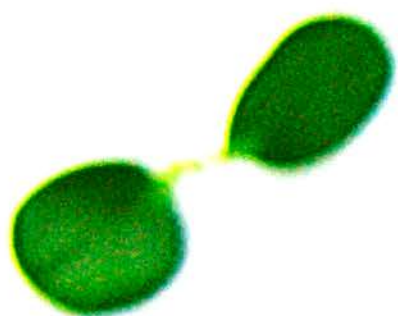


GASTRONOMÍA





LOMO DE CORZO CON PURÉ DE CALABAZA Y CASTAÑAS

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

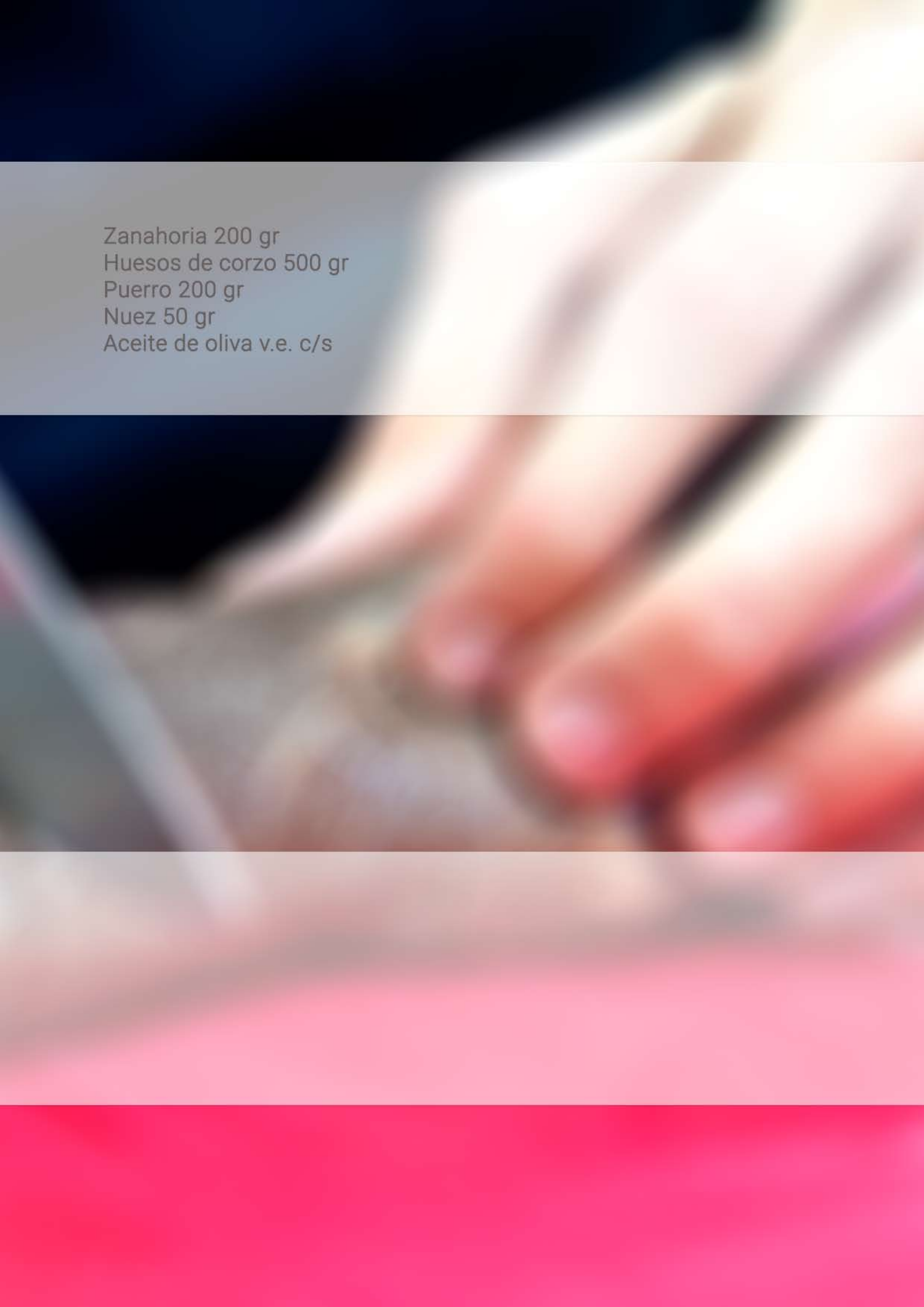
INGREDIENTES

Lomo de corzo 600 gr
Orégano 5 gr
Tomillo 5 gr
Pimienta negra molida 2 gr
Sal 5 gr

Laurel 1 hoja
Ajo 1 diente
Aceite de oliva 10 gr
Vinagre 15 ml
Cebolla 200 gr

Pimiento de padrón 8 unid.
Patata blanca 2 unid.
Setas boletus 100 gr
Mantequilla 25 gr
Sal 2 gr

Berros 50 gr
Calabaza 200 gr
Castañas 100 gr



Zanahoria 200 gr
Huesos de corzo 500 gr
Puerro 200 gr
Nuez 50 gr
Aceite de oliva v.e. c/s



1

Lomo de corzo a la parrilla

Poner sobre una fuente el lomo de corzo en suspensión durante dos días al menos cubierto con un tela, transcurrido este tiempo poner con el resto de ingredientes, dejar macerar un periodo de 24 horas. Transcurrido este tiempo ya podemos disponer de ello. Solo nos quedará poner una sartén a fuego vivo para sellar la carne por la parte exterior y dejarla jugosa en su interior, esto dependerá del punto deseado.



2

Salsa de corzo

Poner la cebolla picada en brunoise, junto con el aceite de oliva. Dejar pochar lentamente, una vez pochada agregar los huesos de corzo, la zanahoria y el puerro. Una vez todos los ingredientes en su interior, dejar cocer 3 horas a fuego bajo, colar y ligar con maicena, retirar y reservar.



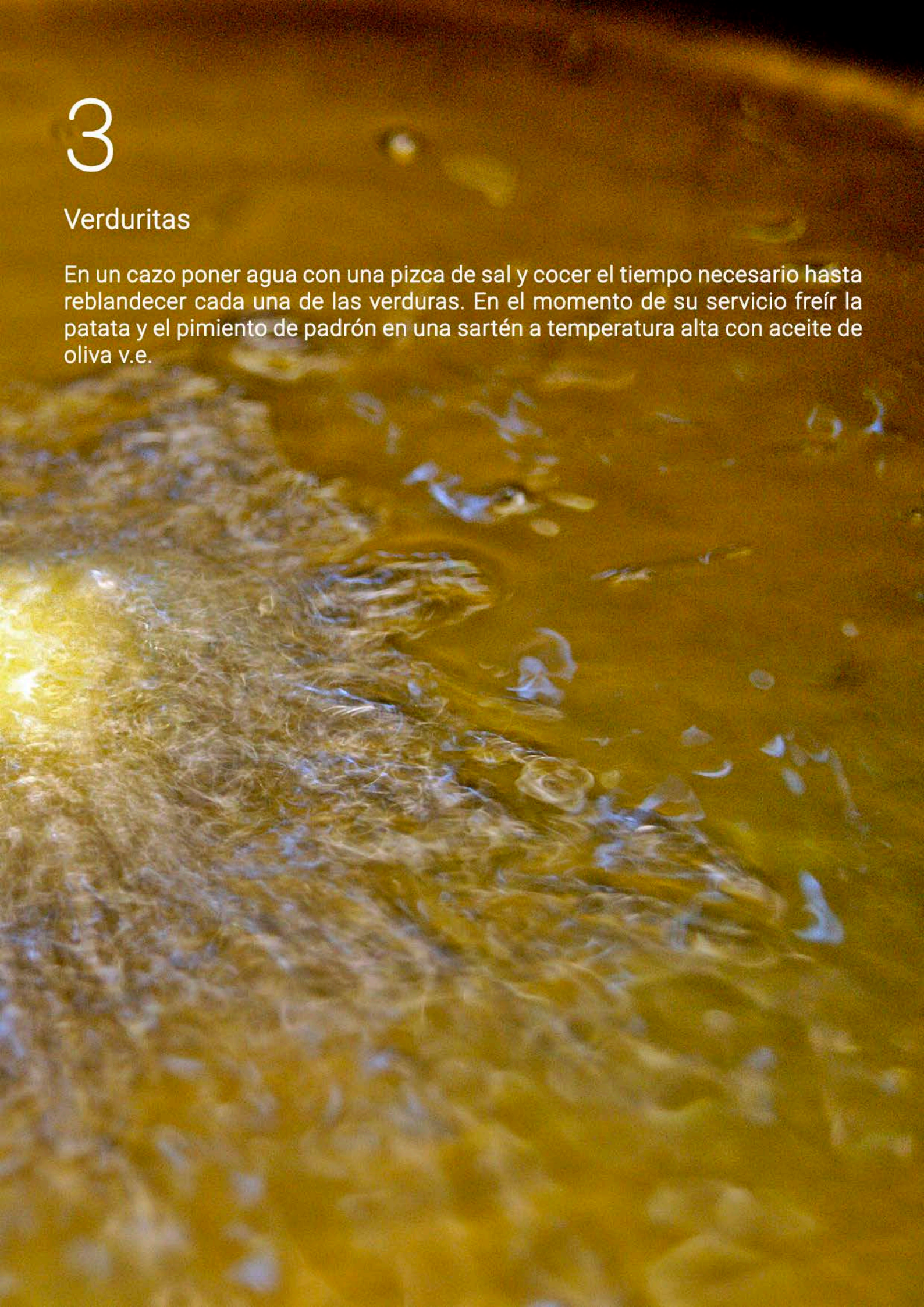




3

Verduritas

En un cazo poner agua con una pizca de sal y cocer el tiempo necesario hasta reblandecer cada una de las verduras. En el momento de su servicio freír la patata y el pimiento de padrón en una sartén a temperatura alta con aceite de oliva v.e.



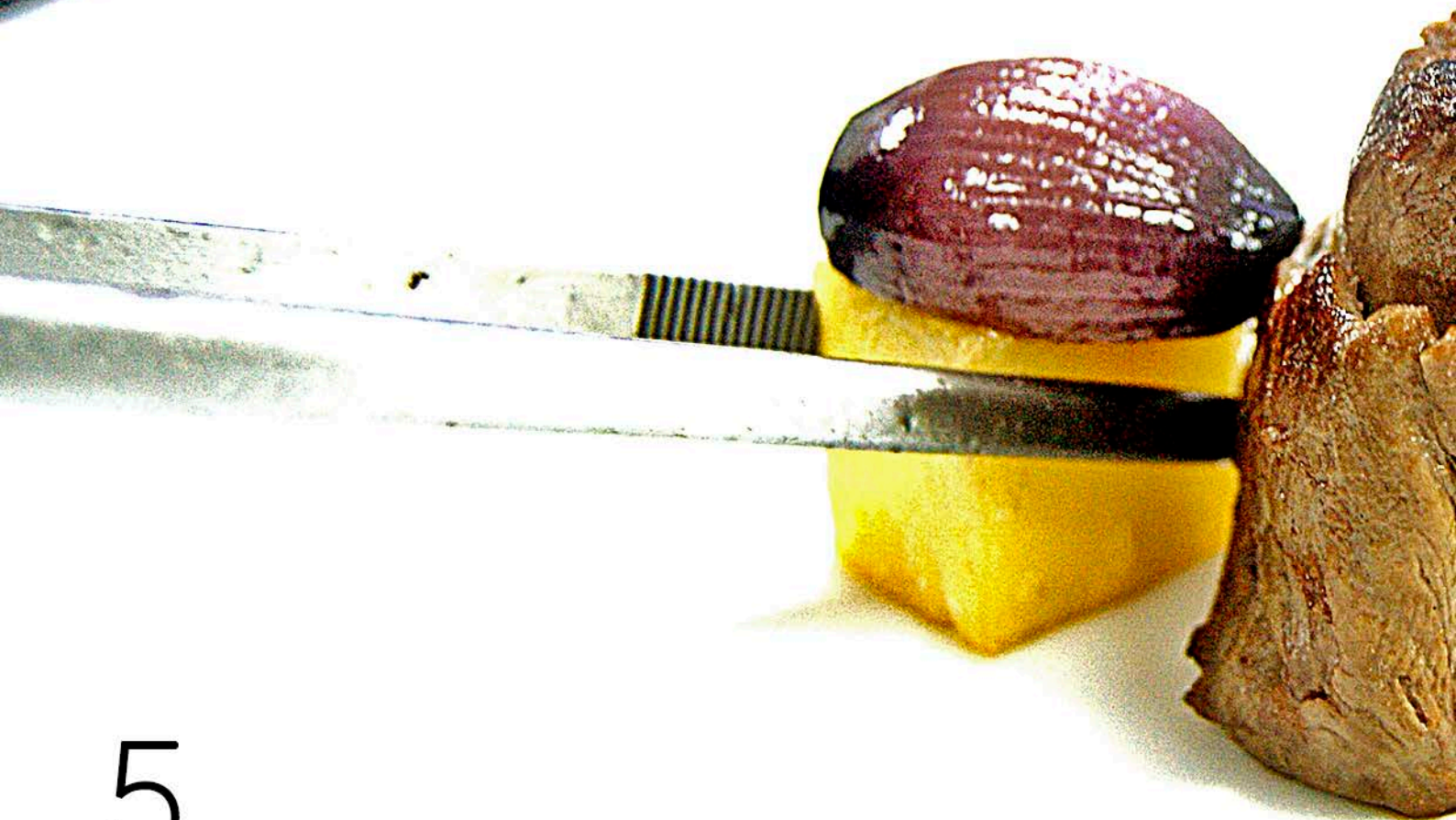


4

Puré de calabaza y castañas

Poner la calabaza en el horno a 160°C envueltas en aluminio, una vez tiernas incorporar la nuez de mantequilla y triturar, incorporar las castañas peladas y triturar de nuevo hasta conseguir una crema homogénea.





5

Preparación final

Poner en el fondo del plato un punto de crema de calabaza y castañas, sobre este el pedazo de corzo una vez marcado a la plancha y salseado con nuestra salsa de corzo. Al lado opuesto, poner las verduritas ordenadas, sobre el corzo situaremos unas setas salteadas.

Para finalizar el corzo, decoraremos con hojas de berros.





DESPIECE

El truco

La carne necesita siempre un periodo post mortem para que esta tienda a reblandecerse, por lo que siempre después de limpiarla, necesitara unos días en nuestro refrigerador. No la filmes con un plástico, cúbreala con un paño de cocina e intenta ponerla en suspensión para evitar que este en contacto con los jugos que soltará. Por último macérala.



Remington.



PREMIER® ACCUTIP™ LA Nº1 EN PLÁSTICO

La munición ACCUTIP combina una trayectoria plana como un láser con un poder de parada devastador. El proyectil expande rápidamente al impactar manteniendo masa suficiente para penetrar y así transferir el máximo de energía. La ingeniería del diseño de este proyectil conjunta diferentes espesores de la camisa con un núcleo de plomo más duro que consigue una retención de peso muy equilibrada tanto en tiros cortos como a larga distancia.

La favorita de los cazadores más exigentes.



Punta de plástico dorada que inicia la expansión rápidamente.

Perfil ojival pulido de alto coeficiente balístico.

Camisa de espesor progresivo hacia la base con cola de bote


borchers



www.borchers.es

