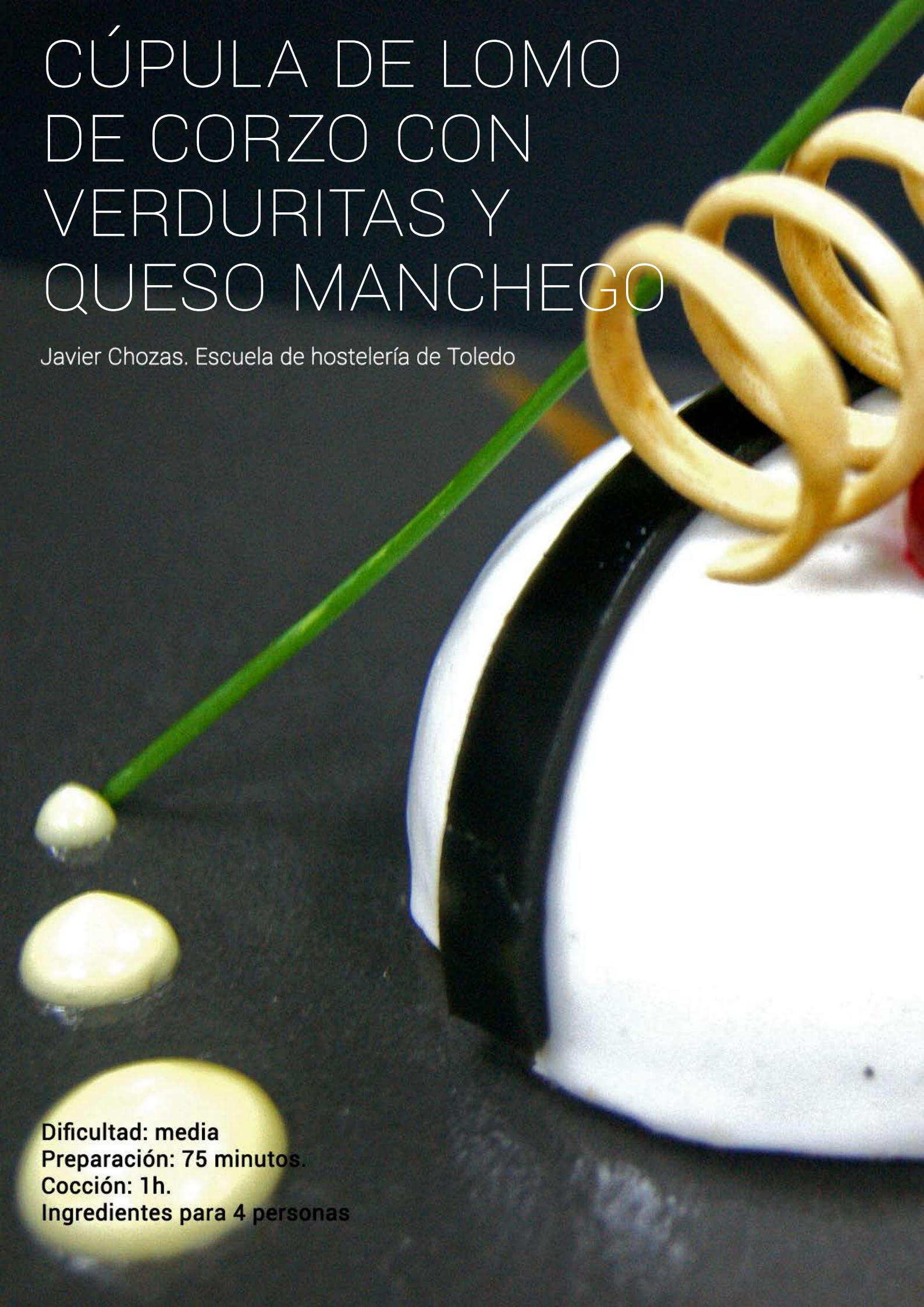


# CÚPULA DE LOMO DE CORZO CON VERDURITAS Y QUESO MANCHEGO

Javier Chozas. Escuela de hostelería de Toledo

**Dificultad: media**  
**Preparación: 75 minutos.**  
**Cocción: 1h.**  
**Ingredientes para 4 personas**



GASTRONOMÍA



## LOMO DE CORZO MARIN

Ajo 3 dientes  
Tomillo 1 manojo  
Lomo de corzo 600 gr  
Sal 5 gr  
Orégano 5 gr

## ESTOFADO

Cebolla 600 gr  
Sal 5 gr  
Ajo 1 cabeza  
Zanahoria 2 unid.  
Tomate 2 unid.  
Puerro 1 unid.  
Especias c/s - Aceite de oliva v.e.

Harina c/s

## VERDURITAS SALTEADAS

Aceite de oliva 20 ml  
Ajo 2 dientes.  
Cebolla 1 unid.  
Pimiento rojo 1 unid.  
Pimiento verde 1 unid.  
Calabacín 1 unid.  
Tomate 2 unid. - Sal c/s

## Y ADEMÁS

Espirales de pan  
Mahonesa c/s  
Pasas c/s  
Cebollino fresco  
Grosellas c/s

## **ADO**

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

## **BAÑO DE QUESO MANCHEGO**

**Queso manchego 200 gr**  
**Gelatina v. 60 gr**  
**Sal c/s**  
**Leche 1 l**

## **PATE DE CORZO**

**Hígado de corzo 200 gr.**  
**Sal 5 gr.**  
**Cebolla 120 gr.**  
**Aceite de oliva 30 gr.**  
**Ajo 2 dientes**  
**Nata 60 ml.**  
**Oporto c/s - Huevos 2 unid**

**c/s**

## 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 un periodo aproximado de 12 horas, según tamaño. Una vez marinado, solo quedara escurrirlo. Lo marcaremos por ambos lados en aceite bien caliente y reservaremos. Se aconseja enharinarlo previamente antes de marcarlo. Una vez marcado, disponerse a pochar las hortalizas de condimentación por orden de dureza. Ajo, cebolla, puerro, zanahoria y tomate. Todo ello lentamente y agregando la sal correspondiente. Acto seguido incorporar el lomo de corzo que habíamos reservado. Agregar el vino blanco y el vino tinto, dejar evaporar el alcohol durante 10 minutos e incorporar el fondo de corzo, para que la intensidad en el sabor sea mucho mayor, dejar cocinar hasta que este tierno.





## **Verduritas salteadas**

Picar las verduritas por orden de dureza e ir pochándolas con aceite de oliva, comenzando con el ajo, cebolla, pimiento verde, pimiento rojo, calabacín y tomate.

Rectificar punto de sal y azúcar y reservar.









## Baño de queso manchego

Poner todos los ingredientes en un vaso batidor, y triturar. Acto seguido, colar y poner en un cazo a hervir durante unos minutos, por último, reservar hasta el momento de su uso.



uego:

tes en un  
o seguido  
a cocinar  
or ultimo  
to de su



## **Paté de corzo**

Cortar los ajos y la cebolla en brunoise, pochar en aceite de oliva, acto seguido poner los hígados cortado en pedazos, sofreír todo junto y salpimentar. Acto seguido introducir en un vaso triturador junto con el resto de ingredientes. Para terminar esta elaboración deberemos de poner en un molde y cocer al baño maría. Una vez cocido enfriar y reservar.

## **Presentación**

En un molde de media esfera, colocar en primer lugar una primera capa de pate, a continuación las verduritas salteadas y por ultimo en su interior la carne de lomo de corzo desmigada, para finalizar poner una base de hojaldre. Dejar enfriar y bañar con el queso. Para finalizar pondremos sobre un plato trincherero junto con las pasas, la mahonesa, la grosella y el espiral de pan.

**Para maridar**

Vino tinto joven.

# NIVAL



## ALMA DE CAZADOR



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

[www.nival.com.es](http://www.nival.com.es)