

LOMO DE CIERVO

ESTOFADO

Javier Chozas (Jefe de Cocina de la
Escuela de Hostelería de Toledo)

Dificultad: media
Preparación: 35 minutos.
Cocción: 60 minutos.
Ingredientes para 4 personas



GASTRONOMÍA



Consultas y sugerencias: javiercm@ehtoledo.com
Facebook: www.facebook.com/javierchozascocina

LOMO DE CIERVO ESTOFADO

Ajo 1 diente

Cebolla 2 unid.

Lomo de ciervo 1,5 kg

Sal 5 gr

Orégano 5 gr

Aceite de oliva 25 gr

CEBOLA FRITA

Aceite de oliva 20 ml

Cebolla fina 1 unid.

Harina 60 gr

Sal 5 gr

ADO

Vino tinto 400 ml

Tomate 1 unid.

Agua 300 ml

Zanahoria 2 unid.

Vinagre de jerez 10 ml

Bayas de pimienta 5 unid.

Patata 2 unid.

ADEMÁS

**Quesos manchego curado
ahumado 20 gr**

Brotes y flores

Pan negro de semillas

Ciruelas pasas

Sal de carbón negro



Javier Chozas



Lomo de ciervo

Cortar el lomo de ciervo y sal-pimentar, una vez salpimentado, pasar por harina y marcar con poca cantidad de grasa en el recipiente donde se termine su cocción.

Una vez marcado a fuego fuerte, reservar en un plato e ir agregado las verduras y las hortalizas al recipiente por orden de dureza, el ajo laminado, la cebolla en juliana(finas tiras), la zanahoria, el tomate y la patata. Acto seguido, una vez todo este pochado incorporar el lomo de ciervo que habíamos reservado con anterioridad. A continuación agregar el vino tinto y dejar hervir unos segundos. Por último el agua y las especias, dejar cocer muy lentamente, hasta que este tierno. Una vez tierno sacar los ingredientes por separado. El lomo lo reservaremos y lo pondremos junto con una pizca de salsa. El resto de salsa lo colaremos, para su posterior uso. La patata y la zanahoria la cortaremos y reservaremos. Por último marcar a la plancha cada trozo de lomo de ciervo antes de servir.





Cebolla frita

Pelar y cortar la cebolla en juliana (finas láminas), acto seguido colocarlas en agua y sal. Una vez desangrada, escurrir y espolvorear con harina y freír en abundante aceite para conseguir una textura crujiente



Presentación

En un plato llano colocar la salsa reducida y colada del guiso. Sobre esta colocaremos el lomo de ciervo junto con la sal de carbón negro. Existe la posibilidad de agregar queso manchego rallado ahumado sobre este y gratinarlo. Una vez todo en el plato, colocar en cada porción una flor de tomate o un brote, para aportar un sabor y un aspecto visual más apetecible.



NIVAL



ALMA DE CAZADOR



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

www.nival.com.es