



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

**Coulant
de ciervo
y patata
con
verduritas**



COULANT

**300 gr de patata
50 gr cebolla
80 gr Champiñones picados
4 Yemas de huevo
100 gr Picadillo de ciervo
50 ml Salsa de soja**

**100 ml de vino tinto
Aceite de oliva
Orégano y tomillo
Pimienta negra recién molida y sal
80 gr Calabacín baby
80 gr Esparrago triguero**



PHOTOLETUM
studio



ADEMÁS

Flores y brotes variados
Trufa blanca
Salsa ligada de ciervo





Preparación

Pelar, lavar y cortar la cebolla muy finamente. Pocharla en abundante aceite de oliva virgen extra. A continuación agregar las patatas laminadas muy finas y pochar a temperatura media. Una vez reblandecido todo, escurrir y reservar.







Por otro lado sofreír la carne de ciervo en aceite de oliva, previamente salpimentada.

Mientras se sofríe, agregar el vino tinto, la salsa de soja y las especias, dejar reducir y reservar.

Por otro lado picar los champiñones muy finamente y sofreírlos. Una vez sofritos reservarlos. Laminar el calabacín y el esparrago triguero, los cuales saltearemos en el momento de su uso.



PHOTOLETUM
— studio —



Presentación

Poner sobre un plato sopero un molde de acero inox. De forma cilíndrica. Introducir dentro de esta la patata pochada la cual la pegaremos a los bordes del molde, insertar en el interior la yema de huevo con una pizca de sal.

Tapar con el champiñón y con la patata la yema de huevo. Una vez tapada salsear con el jugo de carne de ciervo y agregar la carne de ciervo por encima de esta y por último los espárragos y el calabacín salteado. Decorar con la trufa en juliana y las hojas finamente cortadas.



Para maridar

Vino variedad Cabernet Sauvignon

NIVAL



ALMA DE CAZADOR



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

www.nival.com.es