

# GASTRONOMÍA

Dificultad: media  
Preparación: 35'  
Cocción: 12h  
Para 4 personas



# LOMO DE CORZO CON FRUTOS SECOS Y CHUTNEY DE GROSELLAS

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



## **LOMO DE CORZO MARINADO**

**Ajo 2 diente**

**Cebolla 1 unid.**

**Lomo de corzo 600 gr**

**Sal 5 gr**

**Orégano 5 gr**

**Aceite de oliva 25 gr**

**V. de Oporto 100 ml**

**Vinagre de módena 20 ml**

**Bayas de pimienta negra y enebro**

**10 unid.**

## **CHUTNEY DE FRUTOS ROJOS**

**Grosellas 10 unid.**

**Vinagre de módena 20 gr**

**Azúcar blanquilla 80 gr**

**Agua 40 gr**

**Pistachos 20 gr**

**Nueces 20 gr**

## **CEBOLLA CAMELIZADA**

**Aceite de oliva 20 ml**  
**Cebolla grande 1 unid.**  
**Azúcar 60 gr**  
**Sal 5 gr**  
**Piñones 20 gr**

## **SALSA DE SU COCCIÓN**

**Jugo de corzo 100ml**  
**Roux oscuro 20 gr**  
**Sal c/s**  
**Reducción de oporto c/s**

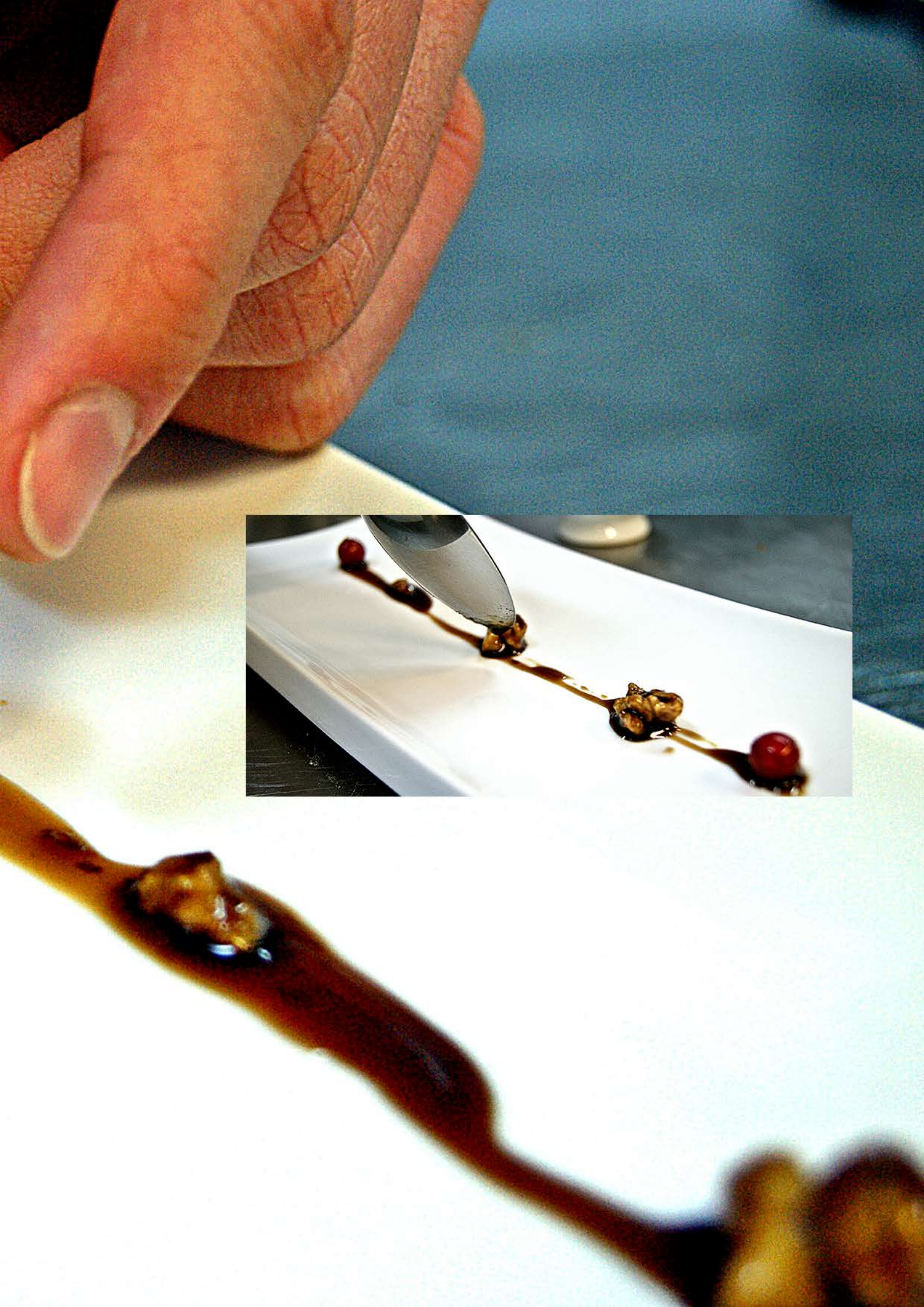
## **ADEMÁS**

**Nueces caramelizadas**  
**Brotes varios**  
**Ajete plancha**  
**Patata alioli**



### **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 marcarlo en sartén con una pizca de aceite de oliva. Una vez cocinado, racionar y reservar. Ligar el jugo con roux para conseguir la densidad deseada.



## Cebolla caramelizada

Pelar y cortar la cebolla en juliana (finas láminas), acto seguido colocarlas en una sartén con aceite de oliva y una pizca de sal. Una vez pochada, incorporar el azúcar y dejar unos minutos más a fuego bajo.







## Chutney de frutos rojos:

Poner el azúcar y el agua en un cazo, dejar cocer 5 minutos a fuego medio, transcurrido este tiempo agregar el vinagre de módena , dejar cocer 1 minuto más y reservar, una vez pierda temperatura agregar el resto de ingredientes y remover.







## Presentación

En un plato trinchero (plano), colocar una línea de chutney de frutos rojos, sobre este una vez marcada colocar el lomo de corzo con una pizca de sal maldon y su propia salsa. Para guarnecer colocar una papa alioli y los ajetes salteados. Para finalizar el emplatado agregar unos brotes de "borage".





**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)