

GASTRONOMÍA



Dificultad: baja
Preparación: 22 minutos
Cocción: 15 minutos
Para 4 personas



LOMO DE CORZO CON HORTALIZAS DE TEMPORADA Y PIÑONES

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

LOMO DE CORZO MARINADO

Ajo 1 diente

Cebolla 2 unid.

Zanahoria 1 unid.

Lomo de corzo 400 gr

Sal 5 gr

Orégano 5 gr

Aceite de oliva 25 gr

Vino tinto 100 ml

Vinagre de módena 20 ml

Bayas de pimienta y enebro 5 unid.

SALSA DE NUECES Y PIÑONES

Cebolla 1 unid.

Ajo 2 dientes

Aceite de oliva v.e.

Fondo oscuro o caldo de ternera 500 ml

Espesante c/s

Nueces y piñones 100 gr

PURÉ DE ZANAHORIA

Zanahoria 3 unid.

Sal 5 gr

Agua o caldo de verdura 150 ml

Pimienta blanca molida c/s

CEBOLLA CARMELIZADA

Cebolla 2 unid.

Azúcar 30 gr

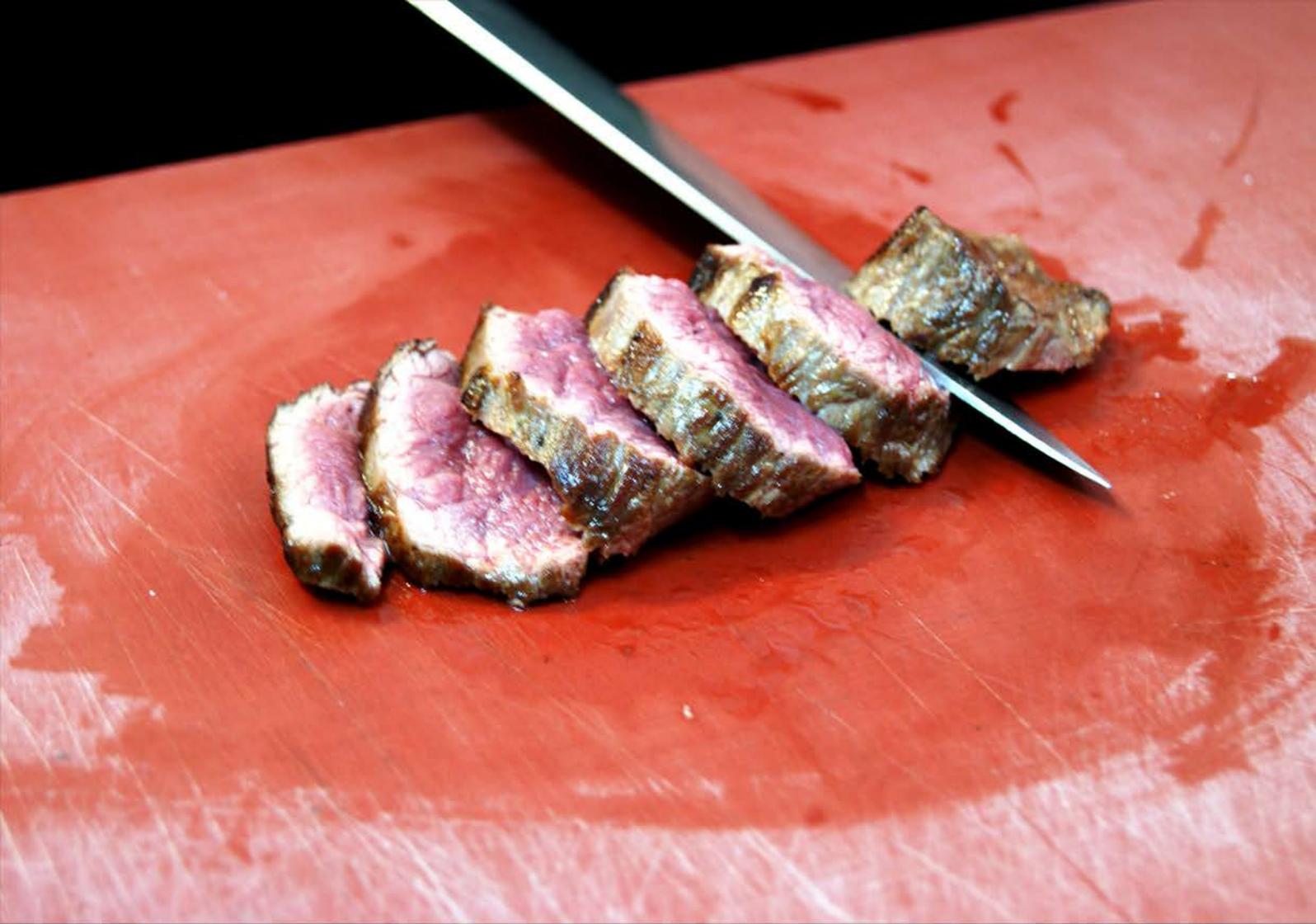
Sal 2 gr

Aceite de oliva v.e. c/s

ADEMÁS

Brotes y flores variadas

Sal Maldon o escamas



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 y marcarlo en la plancha a temperatura alta con aceite de oliva v.e.

Puré de zanahoria

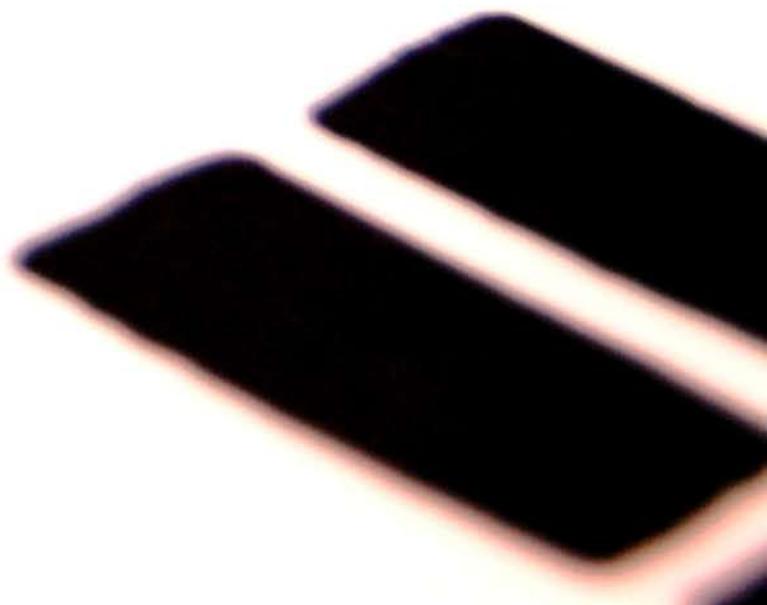
Lavar, pelar y cortar la zanahoria, la cual coceremos en abundante agua hirviendo y sal. Una vez cocida, retirar y realizar el puré con un vaso batidor o similar, rectificar de sal y pimienta blanca, reservar.





Salsa de nueces y piñones

Sofreír los ajos cortados en brunoise con aceite de oliva, a continuación agregar la cebolla, la cual pocharemos lentamente, una vez pochada incorporaremos los piñones y las nueces. Acto seguido el fondo y dejaremos cocer 15 minutos. Después espesa, rectificar y reservar hasta su uso.







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.



Presentación

En un plato plano, colocar la cebolla en el fondo, una cucharada de puré de zanahoria, sobre este, el lomo de corzo marcado a la plancha y trinchada en laminas, poner sobre esta sal maldon y a su alrededor salsa de nueces y piñones. Para guarnecer dados de patata asada.

Para maridar

Vino tinto cabernet.



Para sorprender y endulzar

TARTA DE QUESO CON COULIS DE FRAMBUESA



Javier Phoza

Dificultad: baja
Preparación: 20 minutos
Cocción: 10 minutos
Para 6 personas



TARTA DE QUESO

Nata o crema de leche 750 ml
Leche entera 750 ml
Huevos enteros 600 gr
Queso crema 750 gr

Maicena 100 gr
Levadura en polvo 1 cucharada
Azúcar 600 gr

COULIS DE FRESAS

Fresas 100 gr
Azúcar 100 gr
Zumo de limón 2 gotas

CRUJIENTE DE CACAO

Harina 50 gr

Claras de huevo 30 ml

Azúcar 30 gr

Cacao en polvo 5 gr

ADEMÁS

Frambuesas 6 unid.

Helado de praliné de almendra 100 gr

Menta fresca c/s



Tarta de queso

Emulsionar todos los ingredientes con una batidora manual, una vez este todo batido agregar a un molde siliconado para horno. (si no disponemos de este tipo de molde untar con mantequilla la bandeja de horno y espolvorear con harina de trigo), Una vez este la masa en el molde hornear a 180° C, durante 40 minutos.

Comprobar que esta horneada introduciendo una puntilla en el interior de esta, si sale limpia estará terminado.





Javier Phoza

Crujiente de cacao

Mezclar todos los ingredientes y extender sobre un papel siliconado o silpat en tiras finas, dejar dorar y en caliente moldear sobre un cilindro de poco diámetro. Dejar enfriar y desmoldar.



Coulis de fresas

Poner en un cazo las fresas cortadas en daditos, el zumo de limón y el azúcar. Dejar cocer lentamente, hasta conseguir el espesor deseado.



Presentación

En un plato hondo colocar el coulis de fresas, sobre este el cuadrado de tarta de queso fría, por ultimo sobre esta colocar el helado, la frambuesa y unas lascas de chocolate. Decorar con hojas de menta fresca

Para maridar

Vino dulce Px



Remington.



VERSA MAX™ SPORTSMAN



PERFECCIÓN TÉCNICA

La escopeta REMINGTON VERSA MAX SPORTSMAN introduce la tecnología más avanzada en armas semiautomáticas. Su sistema de recuperación por gas VERSAPORT tiene unas características únicas, con 7 tomas de gas en la misma recámara que permiten disparar con total fiabilidad cartuchos de 70, 76 y 89 mm. ya que auto-regula la presión del gas en función de la longitud del cartucho. Su sistema de auto limpieza permite disparar miles de tiros sin necesidad de limpiar el arma, siendo esta la mejor prueba de su fiabilidad.

Características:

Cañón niquelado de 67 y 71 cms. y piezas internas tratadas con níquel y teflón que les dan una resistencia extrema.

Culata sintética de alta densidad con paneles de agarre antideslizante.

Choke Pro bore y banda ventilada.



borchers



www.borchers.es

