

Lista de ingredientes para la receta Lomo de ciervo con salsa de berries, Papas Saint-Florentin. Talmouse de Espinacas y Fondant de pimientos

Ingredientes

- Sal A gusto
- Tomillo 1 cda.
- Romero 1 cda.
- Laurel 2 Hojas
- Pimienta verde en grano 1 cda.
- Salsa Inglesa 3 o 4 Gotas
- Salvia 5 Hojas
- Aceto balsámico 2 cda.
- Lomo de ciervo 1/2 k
- Aceite De Oliva 150 cc

Guarnición

- Sal y Pimienta A gusto

Guarnición I – talmouse de espinacas

- Manteca Cantidad necesaria
- Sal A gusto
- Yema 1 Unidad
- Espinacas 3 Paquetes
- Crema de leche 200 cc
- Pimienta A gusto
- Panceta 100 g
- Harina Cantidad necesaria
- Hojaldre Cantidad necesaria

Guarnición II – Papas Saint- Florentin

- Papas 3 Unidades
- Sal A gusto
- Nuez Moscada A gusto
- Jamón cocido 150 g
- Cabellos de angel Cantidad necesaria
- Huevo 1 Unidad

Guarnición III – Fondant de pimientos

- Sal A gusto
- Repollo A gusto

- Pimiento amarillo 1 Unidad
- Pimiento verde 1 Unidad
- Manteca 1 cda.
- Aceite 1 cdas.
- Pimiento colorado 1 Unidad

Salsa de berries

- Frambuesas 100 grs.
- Sal A gusto
- Fondo oscuro de res 50 cc
- Grosellas 100 g
- Salsa Tabasco A gusto
- Salsa de frambuesas 150 cc
- Vino Tinto 200 cc

Varios

- Pistachos tostados y molidos 100 g
- Aceite para freir Cantidad necesaria
- Huevo batido Cantidad necesaria

Vinagreta de espárragos

- Limon 1 Unidad