Avestruz con papas Zilwa y salsa merlot



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal y Pimienta: A gusto
Lomo de avestruz: 500 g
Aceite De Oliva: 20 cc

Rollo de papa

Panko: 50 grs.
Aceite para freir: Cantidad necesaria
Huevo: 1 Unidad
Papas: 300 g
Ají molido: 1 cda.
Ciboulette: 1 cda.
Harina: 100 grs.
Queso de Cabra: 100 g

Salsa de remolacha

Azucar: 50 grs.
Fondo de Carne: 250 cc
Remolacha: 100 g
Vino Merlot: 250 cc

Varios

Lechuga:
Aceite de morrón amarillo: A gusto
Pimienta: A gusto

Preparación de la Receta

- Corte el *lomo* de avestruz en medallones gruesos, condimente con sal y pimienta.
- En una sartén con aceite de oliva, selle los medallones de avestruz de ambos lados
- Precaliente el horno a 180 grados.

- Lleve al horno y cocine durante 20 minutos
- Retire, deje descansar y corte en rodajas.

Salsa de remolacha

- Pele y ralle la *remolacha*.
- En una olla coloque el azúcar, deje caramelizar y agregue el vino **merlot**
- Deje evaporar el alcohol y añada la *remolacha*.
- Cuele la salsa y agregue a la sartén donde cocinó el *lomo* de avestruz
- Agregue el fondo de carne y deje reducir.

Rollo de papa

- Pele y corte la *papa* en cubos.
- Ralle el queso de cabra.
- Pique el *ciboulette*.
- Bata los huevos.
- En una olla con agua salada hirviendo cocine las papas
- Retire y reduzca a puré.
- En la mesada coloque una hoja de papel *manteca*, encima coloque el puré de papas, con las manos presione y aplane el puré formando un rectángulo.
- En el centro agregue queso de cabra, el *ají* molido, el *ciboulette* y condimente con sal a gusto.
- Con la ayuda del papel *manteca* enrolle y presione hasta formar un rollo de *papa*
- Corte en trozos, tome con las manos y cierre los extremos con el puré de papas.
- Pase el rollo de *papa* por *harina*, *huevo* batido y el *panko*.
- En una olla con aceite caliente coloque los rollitos de *papa* y cocine hasta *dorar*
- Retire y coloque sobre papel absorbente.

Presentación

- En un plato coloque las rodajas de *lomo* de avestruz, el rollito de *papa* en forma vertical y rocíe con la salsa de *remolacha*.
- Decore con un bouquet de *lechuga*, aceite de *pimiento* amarillo y termine con pimienta.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/avestruz-con-papas-zilwa-y-salsa-merlot