Búfalo en chocolate y malbec

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Pimienta negra recién molida: A gusto
Mantequilla: 2 cdas.
Comino en polvo: 1/2 cdita.
Cacao en Polvo: 1 cda.
Sal gruesa: 1 cda.
Semillas de cilantro: 1 cdas.
Lomo de búfalo: 400 g

Emulsión de Chocolate y Malbec

Cebolla: 1 Unidad
Chocolate Semiamargo: 60 k
Sal y Pimienta: A gusto
Vino tinto Malbec: 80 cc
Mantequilla: 20 grs.
Ajo: 2 Dientes
Fondo de Carne: 40 cc
Jugo de uvas: 40 cc

Guatila y arepas de bore

Bore: 400 g
Mantequilla: 2 cdas.
Sal y Pimienta: A gusto
Guatila: 80 g
Aceite Vegetal: 2 cdas.

Trago

Vino tinto Malbec: 1 L
Naranja: 1 Unidad
Hielo: A gusto
Almíbar de cardamomo: 4 cdas.

Preparación de la Receta

- Corte el *lomo* en medallones de aproximadamente 2cm de ancho.

- En un mortero coloque las semillas de *cilantro*, *comino* en polvo, cacao en polvo, sal gruesa y pimienta negra, machaque y luego cubra ambas caras de los medallones con la costra
- Reserve en la heladera.

Guatila y arepas de bore

- Pele el bore y córtelo en cubitos.
- En una olla con agua hirviendo con sal cocine los cubitos de bore hasta que este tierno
- Terminada la cocción realice un puré, incorpore *mantequilla* y sazone con sal, reserve.
- Pele y corte la *guatila* en finas rodajas, reserve.

Emulsión de Chocolate y Malbec

- Pele y corte la *cebolla* en *brunoise*.
- Pele los dientes de *ajo* y píquelos.
- En una sartén caliente funda la *mantequilla*, luego incorpore la *cebolla* junto con el *ajo*, saltee y una vez transparente desglase con el vino, deje evaporar el alcohol y añada el *jugo* de uva, cuando rompa hervor agregue el caldo, sazone con sal y pimienta y cocine a fuego máximo hasta que rompa hervor, luego deje reducir a fuego mínimo.
- Una vez que reduzca incorpore el **chocolate**, mezcle y una vez que se funda retire del fuego.

Trago

- Corte la *naranja* con piel en gajos.
- En una copa coloque 5 gajos de *naranja* y machaque, luego incorpore *almíbar* de *cardamomo*, machaque nuevamente, agregue hielo y por ultimo sirva el vino tinto Malbec.

Armado

- Tome una pequeña porción del puré de bore frío y con las manos forme un bollo, luego aplástelo formando arepas, proceda del mismo modo con el resto.
- En una sartén caliente con aceite vegetal selle las arepas de bore de ambos lados
- En la misma sartén cocine las rodajas de *guatila* de ambos lados, sazónelas con sal y pimienta.
- En otra sartén bien caliente con *mantequilla* clarificada selle los medallones de búfalo de ambos lados.

Presentación

- Sobre el plato de presentación coloque una *arepa* de bore, encima acomode una *rodaja* de *guatila*, nuevamente una *arepa*, una *rodaja* de *guatila* y termine con una *arepa*, luego forme un espejo con la emulsión de *chocolate* y Malbec y encima acomode dos medallones de *lomo* de búfalo, salsee con la emulsión
- Acompañe con el trago.

Consulta la receta original en