

Ciervo a la cazadora

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Frambuesas: 50 grs.

Lomos de ciervo: 4 Unidades

Sal y Pimienta: A gusto

Vino Tinto: 250 cc

Portobellos: 200 grs.

Aceite De Oliva: 50 cc

Puerros: 4 Unidades

Papas: 4 Unidades

Cebolla: 1 Unidad

Licor de cassis: 30 cc

Girgolas: 150 g

Echalottes: 2 Unidades

Perejil: 1 cda.

Bebida sugerida

Merlot:

Preparación de la Receta

- Elimine la piel de los lomos de ciervo y corte en trozos regulares.
- Corte los puerros en bastones.
- Corte la *cebolla* y las *échalotes* en aros.
- Pique finamente el *ajo* y el *perejil*.
- Corte las *gírgolas* en tiras gruesas.
- Corte los *hongos* Portobello en láminas.
- Pele las papas, torneé y blanquee en agua salada.
- En un disco de arado caliente con aceite de oliva selle los cubos de carne.
- Reserve la carne en una fuente.
- Agregue más aceite al arado y rehogue los aros de *cebolla*, de *échalotes*, los puerros y el *ajo*.
- Incorpore los *hongos*, remueva y cocine durante 3 minutos.
- Deglase con el vino y deje evaporar el alcohol.
- Añada las papas, las frambuesas, el *licor* y la carne de ciervo.

- Termine la cocción a fuego bajo durante 20 minutos aproximadamente.
- Condimente con el *perejil* picado, sal y pimienta.

Presentación

- Sirva en platos individuales.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/ciervo-a-la-cazadora>