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, tornee 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