

Ciervo a la San Huberto

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Rosa mosqueta: 1 cda.

Carre de ciervo: 800 g

Echalottes: 2 Unidades

Demiglass: 1/2 Vaso

Manteca: 1 Nuez

Vino Tinto: 2 Vaso

Tallarines

Castañas: 200 g

Manteca: 1 cda.

Aceite: Cantidad necesaria

Sal y Pimienta: A gusto

Tallarines frescos: 800 g

Preparación de la Receta

- Retire toda la grasa del carre.
- Corte medallones de 3 cm
- Aproximadamente.
- Pele las echalotes y pique

Tallarines

- En una olla con abundante agua hirviendo y unas gotas de aceite cocine los tallarines
- Retire y cuele.
- En una sartén con *manteca* caliente, coloque los tallarines y saltee
- Condimente con sal y pimienta.
- En una olla, entibie las castañas

Armado

- En una sartén con aceite caliente, selle el carre de un lado, de vuelta y agregue la *manteca*, rocíe con la misma y condimente con sal y pimienta.
- Retire de la sartén, coloque en una rejilla y cubra con papel aluminio
- Antes de servir caliente en el horno por 1 o 2 minutos.
- En la misma sartén saltee la echalote, agregue el vino tinto y deje reducir.
- Condimente con sal y agregue el demiglass.
- Añada la rosa mosqueta y mezcle.

Presentación

- Sirva en un plato los fideos, encima las rodajas de carre, salsee con la reducción de vino tinto y desgrane por encima las castañas.
- Decore con hierbas a elección.

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