

Ciervo con budín de zanahoria

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Moras: 2 cdas.

Jugo de mora: 1/2 Taza

Sal y Pimienta: A gusto

Tomillo fresco: 1 cda.

Budín de zanahoria

Manteca: 15 g

Yemas: 6 Unidades

Crema de leche: 1/2 Taza

PASTA DE AJO: 1/2 cdita.

Cebolla: 30 g

Ensalada

Ralladura de limón: 1 Unidad

Jugo de Limón: 1 cda.

Berro: 1/2 Tazas

Aceite De Maíz: 6 cdas.

Mandioca frita

Sal: A gusto

Aceite para freír: Cantidad necesaria

Mandioca: 1 Unidad

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Manteca congelada: 40 g

Vino Tinto: 1/2 Taza

Lomo de ciervo: 800 g

Sal: A gusto

Semillas de cardamomo: 1/2 cda.

Zanahorias: 3 Unidades

Fecula De Maiz: 1 cda.

Sal: A gusto

Brotos de soja: 1/2 Taza

Paprika: 1 cditas.

Orégano: 1 cdita.

Preparación de la Receta

- Mezcle, el *jugo* de mora, el vino tinto y el *tomillo*.
- Corte el *lomo* de ciervo en medallones y coloque a *marinar* por al menos una hora.
- Retire y condimente con sal y pimienta.
- En una sartén con aceite de oliva, selle los medallones de ciervo por todos sus lados.
- Retire y lleve al horno precalentado a 200 ° por 15 minutos, aproximadamente.
- Reserve los medallones en un plato.
- Desglase el fondo de la sartén con la marinación de los medallones de ciervo.
- Deje reducir a fuego alto hasta que burbujee como caramelo y agregue la *manteca* helada en cubos.
- Bata hasta que emulsione.
- Agregue moras y condimente con sal.

Budín de zanahoria

- Pele y extraiga el *jugo* de las zanahorias con la ayuda de un extractor de jugos.
- Pele y corte la *cebolla* en cubos muy pequeños.
- En una sartén con *manteca* rehogue la *cebolla* junto con la pasta de *ajo*.
- Agregue el *jugo* de **zanahoria** y las semillas de *cardamomo*, cocine por un par de minutos y retire del fuego.
- Aparte, en un bowl mezcle las yemas de *huevo*, la *crema* de leche, la fécula de maíz, y agregue la preparación de *zanahoria* ya fría.
- En moldes con una base de papel *manteca* enmantecado y enharinado coloque la preparación.
- Lleve al horno precalentado a 180° y cocine baño de María hasta que el budín este firme.

Ensalada

- En un bowl mezcle todos los elementos de la ensalada y reserve.

Mandioca frita

- Pele la *mandioca* y corte con una mandolina en láminas largas y finas.
- Fría en abundante aceite caliente y retire sobre papel absorbente y
- Espolvoree con *páprika*, *orégano* y sal.

Presentación

- En un plato, desmolde el budín de *zanahoria*, con la *mandioca* frita, agregue el medallón de ciervo, la ensalada y rocíe con la salsa.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/ciervo-con-budin-de-zanahoria>