Ciervo con salsa de aceto y cebollitas rellenas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Lomo de ciervo: 1 Unidad
Aceto balsámico: 30 cc
Azucar rubio: 10 grs.
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 1 cda.

Guarnición

Cebollas: 4 Unidades
Hongos boletus: 200 g
Zapallito: 1 Unidad
CHOCLOS: 2 Unidades
Aceite De Oliva: 1 cda.
Sal y Pimienta: A gusto
Cebolla de verdeo: 1 Unidad
BATATA: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Corte el *lomo* en filetes.
- En una sartén con aceite de oliva selle la carne por ambas caras.
- Salpimente
- Deglase con el aceto y el azúcar negra.

Guarnición

- Filetee los *hongos*.
- En una sartén con aceite de oliva saltee los *hongos*.
- Reserve
- Ralle los choclos.
- Corte los zapallitos en cubos pequeños.
- Pele la *batata* y corte en cubos pequeños.
- Pique finamente la *cebolla* de verdeo.

- Cocine las cebollas en abundante agua hirviendo.
- Pele ahueque y reserve la pulpa del interior.
- En una sartén con aceite de oliva saltee la pasta de *choclo*.
- Salpimente.
- Agregue los zapallitos y un poco de agua.
- Incorpore las batatas y la *cebolla* de verdeo.
- Añada los *hongos* salteados y la pulpa de *cebolla*.
- Rellene abundantemente las cebollas ahuecadas con la preparación.

Presentación

- En el costado de un plato sirva dos cebollas y los filetes de ciervo.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ciervo-con-salsa-de-aceto-y-cebollitas-rellenas