Ciervo macerado en lavanda y mandarinas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Pimienta negra recién molida: A gusto
Sal: A gusto
Ajo: 4 Dientes
Lavanda: 1 cda.
Mandarina: 1 Unidad
Clavos De Olor: 2 Unidades
Pimienta Negra en grano: 1 cdita.
Lomos de ciervo: 4 Unidades
Aceite De Oliva: 100 cc

Guarnición

Sal y Pimienta: A gusto
Flores de lavanda: 1 cda.
Aceite De Oliva: 30 cc
Tacos de reina: 200 g

Varios

Crepine: 1 Unidad
Manteca: 1 cda.
Agua: Cantidad necesaria
Flores de lavanda: 20 g
Aceite De Oliva: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Elimine los excesos de grasa de la carne y corte en medallones.
- Corte el *ajo* en láminas.
- Aplaste el clavo de olor.
- Pique groseramente la lavanda.
- Pele la *mandarina*.
- Procese la *mandarina* con un trozo pequeño de su cáscara y el aceite de oliva.
- En un bowl disponga la carne, el *ajo*, el clavo, la pimienta, la lavanda y el *jugo* de mandarinas.

- Deje macerar en la heladera durante 4 a 5 horas.
- Remoje la crépine en agua.
- Extienda la crépine sobre la mesada, corte en rectángulos y envuelva los medallones de ciervo con una flor de lavanda.
- En una sartén caliente con aceite de oliva y *manteca* dore los medallones de ciervo.
- Condimente con sal y termine la cocción en el horno.
- Retire los excesos de grasa, agregue el *jugo* de maceración y lleve a hervor.

Guarnición

- En una sartén caliente saltee la mitad de los tacos de reina con las flores de lavanda.
- Agregue el aceite, sal y pimienta.
- Incorpore el resto de los tacos de reina y saltee ligeramente.

Presentación

- En el costado de un plato sirva las flores y los medallones de ciervo de lado.
- Salsee los bordes del plato con la salsa.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ciervo-macerado-en-lavanda-y-mandarinas