Ciervo marinado con batatas, manzanas y castañas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Martini Rosso: 500 cc
Azucar rubia: 50 Cantidad necesaria
Lomo de ciervo colorado: 1 Unidad
Sal y pimienta negra: A gusto
Aceite Neutro: Cantidad necesaria
Laurel: 3 Hojas
Ajo: 3 Dientes

Compresión de batata y manzanas

Batatas: 4 Unidades
Manteca: 50 g
Manteca fundida: 20 grs.
Azucar: 120 grs.
Manzanas verdes: 4 Unidades

Papel de castañas

Puré de castañas: 200 g

Puré de coliflor

Leche: 500 cc
Manteca: 50 g
Crema de leche: 200 grs.
Sal y pimienta negra: A gusto
Agua: 500 cc
Coliflor: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Corte el *lomo* de ciervo en medallones anchos, acomódelos en una fuente y báñelos con martini rosso, incorpore agua, azúcar rubia, los dientes de *ajo* machacados y las hojas de *laurel*, deje reposar en la heladera durante 1 hora.

Compresión de batata y manzanas

- En una sartén coloque el azúcar y cocine a fuego medio hasta obtener un caramelo dorado claro, luego incorpore la *manteca*, mezcle y vierta el caramelo sobre una *plancha* siliconada, una vez frío procéselo hasta obtener un polvo de caramelo.
- Pele las batatas y manzanas y córtelas en finas rodajas con la ayuda de una mandolina.
- Forre una budinera con doble papel aluminio dejando sobrante en los bordes, pincele luego con *manteca* fundida y coloque como base una capa de rodajas de batatas, sazone con sal, espolvoree con el polvo de caramelo y cubra con una capa de rodajas de *manzana*, pincele con *manteca*, nuevamente una capa de batatas, coloque encima de la preparación una budinera igual y presione para que los ingredientes se acomoden, luego repita el procedimiento, cubra con una capa de manzanas, batatas, así hasta terminar, comprima nuevamente y cubra con el sobrante de papel que dejo en los bordes.
- Cocine en horno precalentado a 160°C.
- Terminada la cocción desmolde.

Papel de castañas

- Sobre una *plancha* siliconada extienda con la ayuda de una espátula una fina capa de puré de castañas, acomode sobre una placa y cocine en horno precalentado durante aproximadamente 5 a 10 minutos, hasta que el puré de castañas se desprenda de la *plancha* siliconada
- Retire del horno y deje enfriar.

Puré de coliflor

- Separe las flores de *coliflor* y colóquelas en una *cacerola*, incorpore agua y leche, cocine a fuego medio durante aproximadamente 30 minutos o hasta que estén bien tiernas
- Pasado el tiempo de cocción procese en caliente con un mixer, incorpore luego la *crema* de leche y procese nuevamente, por ultimo agregue la *manteca* y procese hasta emulsionar
- Sazone con sal y pimienta.

Armado

- En una sartén caliente con aceite neutro selle los medallones de ciervo de ambos lados
- Sazone con sal y pimienta y una vez sellados acomodelos en una placa, termine la cocción en horno precalentado durante aproximadamente 10 minutos.
- En una *cacerola* vuelque la *marinada* del ciervo y cocine a fuego máximo hasta que rompa hervor, luego lleve el fuego a mínimo y deje reducir hasta que espese.
- Corte la compresión de *batata* y *manzana* en porciones.

Presentación

- Sirva en el plato de presentación un medallón de ciervo y una porción de la compresión de *batata* y *manzana*, salsee con la reducción de la *marinada* y decore el plato con líneas del puré de *coliflor* y el papel de castañas previamente roto con las manos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ciervo-marinado-con-batatas-manzanas-y-castanas