Cucharitas de mariscos y lomo de venado en aceite de olivo y romero



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cucharitas de mariscos

Albahaca picada: 1 cda.
Camarones: 10 Unidades
Baguette: 1 Unidad
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Vino Blanco: 3/4 Taza
Tapenade:
Crema de leche: 3 cdas.
Calamar: 1 Unidad
Cilantro Picado: 1 cda.
Ajo picado: 1 cdita.
Callos de Hacha: 10 Unidades
Cebollin picado: 1 cda.
Perejil picado: 1 cda.
Romero picado: 1 cdita.
Echalotte picado: 1 cdita.

Guarnición

Aceite De Oliva: 2 cdas.
Mantequilla: 2 cdas.
Papas Cambray: 15 Unidades
Fondo de ternera: 1/2 Taza

Lomo de venado en aceite de olivo y romero

Mantequilla: 1 cda.
Cebollas: 2 Unidades
Ajo picado: 1 cdita.
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Vino Tinto: 2 cda.
Brandy: 3 cdas.
Lomo de venado: 1 k
Fondo de ternera: 1 Taza
Sal y Pimienta: A gusto
Romero: 3 Ramas

Preparación de la Receta

Lomo de venado en aceite de olivo y romero

- Coloque el **lomo** en una fuente, cubra hasta la mitad con aceite de oliva y perfume con las ramas de **romero**, tape la fuente con papel film y deje macerar en la heladera durante 24 horas.
- Coloque en una sartén bien caliente dos cucharadas del aceite donde macero el *lomo*, sazone el *lomo* con pimienta y sal y séllelo de ambos lados
- Una vez dorado de ambos lados retire el *lomo* y quite el exceso de grasa de la sartén, llévela nuevamente al fuego y saltee la *cebolla* previamente cortada en *brunoise*, sazone con pimienta y una vez transparente incorpore el *ajo* picado, unas gotas de aceite de oliva y vino tinto, deje evaporar el alcohol y luego desglace con brandy, deje reducir a fuego mínimo
- Una vez reducido los líquidos agregue el fondo de *ternera* y el *lomo*, cocine durante 10 minutos mas, retire el *lomo*, cuele la salsa y llévela nuevamente al fuego hasta que reduzca.
- Unos segundos antes de retirar la salsa agregue una cucharada de *manteca*, una vez fundida retire del fuego.

Cucharitas de mariscos

- Limpie los *camarones* y los calamares y córtelos en bocados.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee los *callos* de hacha unos segundos y luego agregue el *calamar* y los *camarones*.
- Cuando comiencen a tomar un leve *color* incorpore el *echalotte* y el *ajo*, una vez transparentes desglace con vino blanco y deje evaporar el alcohol
- Añada luego las hierbas, el *cilantro*, *perejil*, *albahaca*, *romero* y el *cebollin*, mezcle y luego de 15 minutos de cocción agregue la *crema* de leche, mezcle nuevamente, cocine durante 5 minutos más y retire.

Guarnición

- En una sartén caliente con aceite de oliva y *mantequilla* dore las papas previamente hervidas en agua con sal y peladas
- Cuando comiencen a dorarse sazone con sal, pimienta y agregue el fondo de *ternera*, cocine unos minutos más y retire.

Armado

- En cucharitas de cerámica sirva porciones de los mariscos.
- Corte la baguette en rodajas y unte con la tapenade.
- Sazone el *lomo* con pimienta negra, tómelo con una pinza y quémelo solo de una cara sobre el fuego directo
- Corte el *lomo* en pequeñas porciones.
- Sirva en un plato papas cambray y una porción de *lomo* de venado.

Presentación

- Salsee el *lomo* con la salsa y decore con ramitas de *romero*.
- Acompañe las cucharitas de mariscos con las rodajas de pan untadas con tapenade.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cucharitas-de-mariscos-y-lomo-de-venado-en-aceite-de-olivo-y-romero