Filetti di cervo con polenta fritta (Lomo de ciervo con polenta frita)

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Ciervo

Salvia: 10 Hojas
Romero: 1 Rama
Lomo de ciervo: 1/2 k
Menta: 10 Hojas
Manteca: 1 cda.
Aceite De Oliva: 1 cda.
Tomillo: 1 Ramitas
Puré de Ajos: 2 cdita.

Ensalada de hongos

Champiñones de París: 100 g
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Hierbas Aromáticas: 1 cda.

Polenta frita

Avellanas molidas: 200 g
Aceite para freir: Cantidad necesaria
Harina: 50 grs.
Sal y Pimienta: A gusto
Queso rallado: 50 g
Manteca: 100 g
Harina de Maíz: 200 g
Huevos: 4 Unidades
Hierbas Aromáticas: 1 cda.
Leche: 1 Vaso

Puré de ajos

Pimienta: A gusto
Ajo: 2 Cabezas
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Salsa de arándanos

Vino Marsala: 250 cc
Azúcar Negro: 2 cdas.
Arándanos: 200 grs.

Varios

Crema de leche: 1 cda.
Pimienta: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Puré de ajos

- Envuelva las cabezas de *ajo* cortadas al medio, en papel aluminio, espolvoreadas con pimienta y rociadas con aceite de oliva.
- Lleve al horno a cocinar, retire y quite la piel.

Ciervo

- Desgrase el **lomo** de ciervo y corte en medallones.
- Pique las hierbas aromáticas.
- Pase los medallones por las hierbas aromáticas y unte con el puré de *ajo*.
- En una sartén con *manteca*, selle los medallones de ciervo.
- Lleve al horno a 180° para terminar la cocción.

Polenta frita

- En una olla con agua hirviendo salada, agregue la leche y luego la *harina* de maíz en forma de lluvia, deje *hervir* y añada el queso rallado, sal y pimienta.
- Vuelque la **polenta** sobre una mesada untada con aceite, deje enfriar, corte en medallones con un cortapastas y pase por *harina*, *huevo* batido con hierbas arómaticas, y por último por las avellanas molidas.
- En una olla con abundante aceite caliente fría los medallones de *polenta* y retire sobre papel absorbente.

Salsa de arándanos

- En una olla coloque el vino marsala, el azúcar negro y los *arándanos*, mezcle y deje reducir hasta que espese.

Ensalada de hongos

- Limpie y corte los champiñones en juliana
- Condimente con sal, pimienta, aceite de oliva y hierbas arómaticas, mezcle y reserve

Presentación

- En un plato coloque los medallones de *polenta* frita, sobre ellas el *lomo* y a un lado la ensalada de *hongos*
- Rocíe con la salsa de *arándanos* y unas gotas de *crema* de leche y termine con pimienta fresca.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/filetti-di-cervo-con-polenta-fritta-lomo-de-ciervo-con-polenta-frita