

# Lomito en polvo de merey

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Aceite De Oliva:** 4 cdas.

**Sal y Pimienta:** A gusto

### Pure de wasabi

**Manteca:** 60 g

**Papas grandes:** 5 Unidades

**Aceite De Oliva:** 1 cda.

**Puerros:** 2 Unidades

### Espinacas fritas

**Aceite para freir:** Cantidad necesaria

**Espinacas - hojas:** 4

### Reducción de ume

**Anís estrellado:** 2 Flores

**Puerro:** 1 Unidad

**Oporto:** 1 Taza

**Vino Tinto:** 1 L

**Apio:** 1 Unidad

**Ume (vino de ciruela japonés):** 1 1/2 Taza

### Salsa

**Reducción de ume:** 1 Taza

**Manteca fría:** 80 grs.

**Merey (o castañas de cajú):** 150 g

**Lomo / Medallones:** 4 Unidad

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Leche:** 1 Taza

**Wasabi:** 1 cda.

**Cebolla:** 1 Unidad

**Aceite De Oliva:** 2 cdas.

**Raíz de Jengibre:** 1 Unidad

**Zanahoria:** 1 Unidad

## Preparación de la Receta

- Procese el **merrey** o castañas de *cajú* hasta lograr un polvo.
- Condimente los medallones de *lomo* con sal y pimienta, pase por el polvo de *merrey*, envuelva en papel film y deje reposar en frío por unos minutos.
- En una sartén con aceite de oliva selle el *lomo*.
- Lleve al horno precalentado a 200° hasta terminar la cocción

### Puré de wasabi

- Hidrate el *wasabi* con 2 cucharadas de agua caliente.
- Pele y corte las papas en cubos.
- Corte la parte blanca del *puerro* en juliana.
- En una sartén con aceite de oliva saltee el *puerro*, condimente con pimienta y reserve.
- En una olla con agua salada, cocine las papas hasta que estén hechas.
- Cuele y reduzca a puré.
- Caliente la leche junto con la *manteca* y la pimienta.
- Agregue el puré de *papa* y el *wasabi*, Mezcle hasta lograr una consistencia cremosa.
- Agregue el *puerro* salteado, rectifique la sal y reserve caliente.

### Reducción de ume

- Corte los vegetales en cubos.
- Pele y corte el *jengibre* en trozos.
- En una olla con aceite, rehogue, los vegetales con el *jengibre*.
- Desglase con vino tinto, deje evaporar el alcohol y agregue el anís estrellado.
- Deje reducir, cuele y coloque nuevamente en la olla.
- Lleve al fuego y agregue el *oportó*, el *ume* y deje reducir a un tercio de su volumen.
- Condimente con sal, pimienta y reserve caliente.

### Salsa

- En la sartén que cocinó el *lomo*, agregue la reducción de *ume* para levantar el fondo de cocción, incorpore la *manteca* fría y mezcle hasta emulsionar.

### Espinacas fritas

- Lave y seque bien las hojas de *espinaca*.
- En una olla con abundante aceite caliente fría las hojas de *espinaca*, retire sobre papel absorbente. Reserve.

### Presentación

- En un plato coloque el puré de *wasabi* y el *lomo* bañado con la salsa.
- Decore con *espinaca* frita.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/lomito-en-polvo-de-merey>