Lomito en polvo de merey



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aceite De Oliva: 4 cdas.
Sal y Pimienta: A gusto
Merey (o castañas de cajú): 150 g
Lomo / Medallones: 4 Unidad

Pure de wasabi

Manteca: 60 g
Papas grandes: 5 Unidades
Aceite De Oliva: 1 cda.
Puerros: 2 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Leche: 1 Taza
Wasabi: 1 cda.

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
Cebolla: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Raíz de Jengibre: 1 Unidad
Zanahoria: 1 Unidad

Salsa

Reducción de ume: 1 Taza
Manteca fría: 80 grs.

Preparación de la Receta

- Procese el **merey** o castañas de *cajú* hasta lograr un polvo.
- Condimente los medallones de *lomo* con sal y pimienta, pase por el polvo de *merey* , 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 *oporto*, 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