Lomo de ciervo con frutos rojos



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Manteca: 2 cdas.
Lomo de ciervo: 1 k
Sal y Pimienta: A gusto

Salsa de frutos rojos

Vinagre de vino: 1 cda.
Cebolla: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Ciruelas: 2 Unidades
Frambuesas: 2 cdas.
Manteca: 2 cdas.
Arándanos: 1/2 Taza
Cerezas: 10 Unidades
Jugo de Naranja: 400 cc

Preparación de la Receta

- Salpimiente el **lomo** de ciervo de ambos lados.
- En una sartén caliente con *manteca* selle el *lomo* de ambos lados unos minutos
- Retire y termine la cocción en horno precalentado a 180ºC.

Salsa de frutos rojos

- Pele y pique la *cebolla* en bronoiuse.
- Retire el *carozo* de las ciruelas y corte en dados.
- Corte las cerezas por la mitad y retire el corozo.
- En una olla caliente con *manteca* saltee la *cebolla* unos minutos, agregue las cerezas junto con las frambuesas, las ciruelas y los *arándanos*
- Luego de unos minutos de cocción vierta el *jugo* de naranjas y condimente con sal, pimienta y *vinagre* de vino
- Deje reducir a fuego medio

Armado

- Retire el *lomo* del horno y deje reposar unos minutos, luego corte en rodajas.

Presentación

- Sirva las rodajas de ciervo en un plato y decore con la salsa de frutos rojos.
- Acompañe con un vino Rioja reserva.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/lomo-de-ciervo-con-frutos-rojos