Lomo de ciervo con salsa de berries, Papas Saint-Florentin. Talmouse de Espinacas y Fondant de pimientos



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal: A gusto
Romero: 1 cda.
Pimienta verde en grano: 1 cdita.
Salvia: 5 Hojas
Lomo de ciervo: 1/2 k
Tomillo: 1 cda.
Laurel: 2 Hojas
Salsa Inglesa: 3 o 4 Gotas
Aceto balsámico: 2 cda.
Aceite De Oliva: 150 cc

Guarnición

Sal y Pimienta: A gusto

Guarnición I – talmouse de espinacas

Manteca: Cantidad necesaria
Sal: A gusto
Espinacas: 3 Paquetes
Pimienta: A gusto
Harina: Cantidad necesaria
Yema: 1 Unidad
Crema de leche: 200 cc
Panceta: 100 g
Hojaldre: Cantidad necesaria

Guarnición II – Papas Saint- Florentin

Papas: 3 Unidades
Nuez Moscada: A gusto
Cabellos de angel: Cantidad necesaria
Sal: A gusto
Jamón cocido: 150 g
Huevo: 1 Unidad

Guarnición III – Fondant de pimientos

Sal: A gusto
Repollo: A gusto

Pimiento amarillo: 1 Unidad
Pimiento verde: 1 Unidad
Manteca: 1 cda.
Aceite: 1 cdas.
Pimiento colorado: 1 Unidad

Salsa de berries

Frambuesas: 100 grs.
Sal: A gusto
Fondo oscuro de res: 50 cc
Grosellas: 100 g
Salsa Tabasco: A gusto
Salsa de frambuesas: 150 cc
Vino Tinto: 200 cc

Varios

Pistachos tostados y molidos: 100 g
Aceite para freir: Cantidad necesaria
Huevo batido: Cantidad necesaria

Vinagreta de espárragos

Limon: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Marinada

- Haga una *marinada*.
- En un bowl mezcle el aceite de oliva y el aceto balsámico, la salsa inglesa, la pimienta verde y las hierbas
- Mezcle bien e incorpore el **lomo** para que impregne bien.
- Deje reposar en la heladera duatne 30 minutos.
- Saltee en una sartén con aceite de oliva caliente.
- Sale la carne.
- Termine la cocción en el horno con un poco de la *marinada* durante 15 minutos.

Salsa de berries

- Limpie la sartén con un papel de cocina.
- Desglase la sartén donde cocinó el *lomo* de ciervo con el vino tinto.
- Lleve a una *cacerola* y reduzca a 1/4.
- Agregue las frutas rojas y la salsa de frambuesas.
- Añada en fondo de *res* y reduzca a la mitad.
- Condimente con sal y con salsa Tabasco.

Guarnición I - Talmouse de espinacas

- Blanquee las espinacas y corte a cuchillo.
- Corte la *panceta* en *brunoise*.
- Saltee la *espinaca*, agregue la *panceta*, salpimiente y termine con la *crema*
- Reserve.
- Incorpore la yema.
- Sobre la mesa de trabajo esparza *harina*.
- Estire un rectángulo de *hojaldre* en las cuatro direcciones a un grosor de 4 mm.
- Corte cuadrados de 5 cm de lado.
- Enmanteque una placa para horno.
- Pincele con *huevo* batido los cuadrados de *hojaldre*.
- Coloque una cucharada de espinacas y cierre juntando los vértices opuestos en forma de pirámide.
- Coloque sobre la placa, pincele con *huevo*.
- Cocine en horno caliente 200 º durante 15 minutos.

Guarnición II - papas Saint- Florentin

- Corte el *jamón* en *brunoise*.
- Hierva las papas con su piel, luego pele y haga un puré
- Condimente con sal y nuez moscada.
- Agregue el *huevo* y el *jamón*
- Mezcle bien hasta que quede bien homogéneo.
- Enmanteque una platina.
- Ponga el puré en una manga.
- Sobre la platina haga tiras de puré gruesas y enfríe en la heladera.
- Rompa los fideos con las manos y termine triturando muy bien con una maza de cocina.
- Corte las tiras de puré ya frías en porciones cilíndricas.
- Pase por *harina*, luego por *huevo* batido y finalmente por los fideos.
- Reserve en frío hasta su cocción.
- Cocine en abundante aceite caliente (175º) durante 5 minutos o hasta que se vean doradas.
- Escurra sobre papel abasorbente.

Guarnición III – Fondant de pimientos

- Corte los pimientos en *brunoise*.
- En una sartén con *manteca* y aceite fondee los pimientos hasta que queden tiernos.
- Condimente con sal.
- Filetee el *lomo* de ciervo acomode en una bandeja.
- Coloque un aro cortapasta en un costado de la bandeja
- En su base coloque una hoja de *repollo* blanqueada
- Coloque fondante, tape con otra hoja de *repollo* termine con **fondant**.
- Acompañe con las papas Saint-florentine, y la salsa.
- Rocíe con pistachos molidos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/lomo-de-ciervo-con-salsa-de-berries-papas-saint-florentin-talmouse-de-espinacas-y-fondant-de-pimientos