

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

Manteca: 1 cda.

Pimiento colorado: 1 Unidad

Pimiento verde: 1 Unidad

Aceite: 1 cdas.

Salsa de berries

Frambuesas: 100 grs.

Sal: A gusto

Grosellas: 100 g

Salsa de frambuesas: 150 cc

Fondo oscuro de res: 50 cc

Salsa Tabasco: A gusto

Vino Tinto: 200 cc

Varios

Pistachos tostados y molidos: 100 g

Huevo batido: Cantidad necesaria

Aceite para freir: 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 durante 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*, salpimiento 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 ° 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 (175°) durante 5 minutos o hasta que se vean doradas.
- Escorra 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>