

Lomo de ciervo con salsa gran vancur

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Sal: A gusto

Aceite De Oliva: 30 cc

Lomos de ciervo: 4 Unidades

Guarnición

Vino Blanco: 200 cc

Azucar: 50 grs.

Uvas verdes: 200 g

Agua: 200 cc

Peras: 4 Unidades

Salsa

Vinagre de vino: 1 cda.

Cognac: 30 cc

Ajo: 1 Diente

Crema de leche: 50 cc

Echalottes: 2 Unidades

Foie Gras: 50 g

Oporto: 30 cc

Fondo de Carne: 500 cc

Aceite De Oliva: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Elimine los excesos de grasa y el tendón de la carne de ciervo.
- Corte los lomos por la mitad.
- En una sartén caliente con aceite de oliva dore la carne por todas sus caras.
- Condimente con sal.

Salsa

- Pique finamente el *ajo* y las *échalotes*.

- Reduzca el fondo a la mitad de su volumen inicial.
- En una sartén con aceite saltee la *échalote* y el *ajo*.
- Deglase con el *Oporto* y el Cognac, deje evaporar el alcohol.
- Agregue el *vinagre* y deje reducir.
- Vierta el fondo de carne y lleve a hervor.
- Incorpore la *crema* de leche y caliente.
- Fuera del fuego emulsione con el foie gras.
- Pase a través de un *tamiz* y reserve la sartén para cocinar la *guarnición*.

Guarnición

- Pele las peras y cocine en el agua con el vino y el azúcar.
- Corte las peras al medio en sentido transversal y la parte de abajo en gajos.
- Corte las uvas al medio.
- En la sartén donde cocinó la salsa saltee las uvas.

Presentación

- En el costado de un plato sirva la media pera entera y de lado los gajos.
- Al lado sirva las uvas y el ciervo fileteado, rocíe con salsa.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/lomo-de-ciervo-con-salsa-gran-vancur>