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 trasversal 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