Lomo de ciervo con spatzle de verduras



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Garnitura de Spatzle

Spatzle:
Sal y Pimienta: A gusto
Manteca: 40 g
Zanahoria blanqueada cortada en cubos: 40 g
Apio blanqueado cortado en cubos: 30 g
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Cilantro: 1 cda.
Perejil picado: 1 cda.
Zuchini blanqueado cortado en cubos: 40 g
Tomillo picado: 1 cda.

Marinada

Agua tibia: 200 cc
Medallones de ciervo (120 gr): 6 Unidades
Canela en rama: 1 Unidad
Cascara de naranja: 1 Unidad
Aceite de uva: 30 cc
Garam Masala: 1 cda.
Semillas de cilantro picadas: 1 cda.
Ajo: 1 Diente
Tandoori: 5 g
Comino: 1 cda.

Pak-choy salteado

Pak choy: 1 Planta
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Salsa de murtillas

Azucar: 20 grs.
Salsa de carne: 200 cc
Sal y Pimienta: A gusto
Manteca: 1 cda.
Vinagre de vino tinto: 20 cc
Oporto: 60 cc
Marinación reservada:
Murtillas: 180 g

Spatzle

Leche: 80 cc
Harina: 250 grs.
Agua: 80 cc
Nuez Moscada: A gusto
Huevos: 2 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto

Preparación de la Receta

Marinada

- Prepare una *marinada* con los ingredientes y mezcle bien.
- Agregue el **lomo** de ciervo y reserve en frío tapado con film durante un día.
- Retire de la *marinada* y corte en medallones.
- Conserve la *marinada*.
- En un grill caliente cocine los lomos de ambos lados.

Spatzle

- En un bowl coloque los huevos, la leche y los condimentos
- Bata bien.
- Añada agua y siga batiendo.
- Incorpore la *harina* de a poco y mezcle batiendo con espátula
- Deje reposar.
- Coloque en una máquina pisapurpé y pase directamente sobre una olla con agua hirviendo.
- Retire cuando suben a la superficie.

Salsa de murtillas

- En una olla coloque el azúcar a calentar y añada el *vinagre*.
- Añada las murtillas y el *oporto* y deje reducir.
- Incorpore el *jugo* de la marinación y deje reducir.
- Termine con la salsa de carne y deje cocinar.
- Coloque *manteca* sal, pimienta y retire del fuego

Garnitura de Spatzle

- En una sartén con *manteca* y aceite saltee la *zanahoria*, el *apio* y el zuchini.
- Añada *tomillo*, *cilantro*, *perejil*, sal y pimienta y termine de cocinar.
- Agregue los spatzle y saltee unos minutos más.

Pak-choy salteado

- Saltee levemente las hojas de pack choy en una sartén con aceite de oliva.
- Retire y reserve.

Presentación

- Presente los spatzle sobre las hojas de pack choy
- Encima los lomos y termine con la salsa.

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