

Lomo de res en cerveza y cilindro de chorizo

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Cilindro de Chorizo

Huevo batido: 1 Unidad Hojas de arroz: 4 Unidades

Aceite De Oliva: 15 cc Chorizos santarosano: 3 Unidades

Lomo

Mantequilla clarificada: 10 g Aceite Vegetal: 15 cc Pimienta Negra: A gusto Lomo de Res: 500 g

Mermelada

Agua: 1 Taza Azucar: 1 Taza

Pimentón rojo: 1 Unidad Chile habanero: 1 Unidades

Salsa de chorizo en cerveza

Tomate concasse: 3 Unidad Cebolla: 1 Unidad

Chorizo: 1 Unidad **Fondo oscuro de carne**: 40 cc

Jugo de Limón: 20 cc Sal y Pimienta: A gusto

Cerveza Rubia: 100 cc Ají chichi de carcacia en polvo: 1 g

Azucar: Una pizca Aceite achiotado: 15 cc

Trago

Jugo de Limón: A gusto Aji: A gusto

Cerveza Rubia: Cantidad deseada Hielo: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Lomo

• Envuelva el **lomo** con varias vueltas y presionando en papel film, luego enrolle los extremos, debe quedar bien apretado, reserve en la heladera hasta el momento de utilizarlo.

Mermelada

- Quite las semillas y nervaduras del pimentón luego córtelo en fina juliana.
- Corte los chiles habaneros en juliana.
- En una olla coloque el agua junto con el azúcar y cocine hasta obtener un *almíbar*, luego incorpore el *chile* junto con el *pimentón* y cocine a fuego mínimo.

Cilindro de Chorizo

- Abra los chorizos por la mitad a lo largo, acomódelos en una placa, rocíelos con aceite de oliva y cocine en horno precalentado a 180°C durante aproximadamente 3 a 5 minutos.
- Terminada la cocción píquelos.
- Corte las hojas de arroz en cuadrados de 10cm de lado.

Salsa de chorizo en cerveza

- Pele y corte la cebolla en brunoise.
- Corte el chorizo en brunoise.
- En una olla caliente con aceite achiotado saltee la cebolla, una vez transparente incorpore el chorizo, espolvoree con ají chichi en polvo y agregue el tomate concassé, el jugo de limón y una pizca de azúcar, mezcle, incorpore la cerveza y cocine a fuego mínimo, una vez que rompa hervor añada el fondo oscuro de carne tibio, sazone con sal y deje reducir a fuego mínimo.

Armado

- Quite el papel film del lomo y condimente con pimienta de todos sus lados.
- En una sartén caliente con una mantequilla clarificada y aceite de oliva selle el lomo de todas sus caras, una vez sellado retire y termine la cocción en horno precalentado hasta lograr el punto deseado
- Terminada la cocción retire del horno y déjelo reposar unos minutos antes de cortarlo.
- Tome una hoja de arroz y acomódela en forma de rombo mirando hacia usted, luego acomode una línea de chorizo a lo largo, doble las puntas donde formo la línea hacia adentro, luego superponga sobre estas dos la punta que da hacia usted y enrolle hacia el extremo restante, antes de llegar al final pinte los bordes de la hoja con huevo batido y termine de enrollar, proceda del mismo modo con el resto.

- En una olla con abundante aceite vegetal bien caliente fría los cilindros de chorizo hasta que estén levemente dorados
- Al momento de servir corte los cilindros por la mitad en diagonal.
- En una copa coloque hielo, incorpore jugo de limón, una pizca de ají y llénela con cerveza rubia.

Presentación

- Sirva en un plato una porción de salsa de chorizo en cerveza y acomode sobre esta un medallón de *lomo*.
- Coloque una cucharada de mermelada y sobre esta acomode un cilindro de chorizo.
- Acompañe con el trago.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/lomo-de-res-en-cerveza-y-cilindro-de-chorizo