

Lomo de res en cerveza y cilindro de chorizo

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Cilindro de Chorizo

Huevo batido: 1 Unidad

Aceite De Oliva: 15 cc

Hojas de arroz: 4 Unidades

Chorizos santarosano: 3 Unidades

Lomo

Mantequilla clarificada: 10 g

Pimienta Negra: A gusto

Aceite Vegetal: 15 cc

Lomo de Res: 500 g

Mermelada

Agua: 1 Taza

Pimentón rojo: 1 Unidad

Azucar: 1 Taza

Chile habanero: 1 Unidades

Salsa de chorizo en cerveza

Tomate concasse: 3 Unidad

Chorizo: 1 Unidad

Jugo de Limón: 20 cc

Cerveza Rubia: 100 cc

Azucar: Una pizca

Cebolla: 1 Unidad

Fondo oscuro de carne: 40 cc

Sal y Pimienta: A gusto

Ají chichi de carcacia en polvo: 1 g

Aceite achiotado: 15 cc

Trago

Jugo de Limón: A gusto

Cerveza Rubia: Cantidad deseada

Aji: A gusto

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 acomódelo 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>