

Lomo de venado con salsa de cebolla a la naranja y puré de batata



Tiempo de preparación: 20 Min

Ingredientes

Azúcar Negro: 1 cdita.

Manteca: 20 g

Sal: A gusto

Avellanas: 30 g

Naranja: 1 Unidad

BATATA: 1 Unidad

Lomo de venado: 1 Unidad

Pimienta: A gusto

Cebolla: 1 Unidad

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Vinagre: 1 Chorrito

Preparación de la Receta

- Cortar la **cebolla** en juliana y saltearla en una sartén con *manteca*. Cuando empiece a cambiar de *color*, añadir la ralladura de **naranja**, el *jugo* de **naranja**, el azúcar, el *vinagre* y cocinarlo todo a fuego lento hasta obtener una salsa de textura untuosa.
- *Pelar* y cortar la **batata** y cocinarla en una olla con agua.
- Una vez que la *batata* está cocida, pisarla con *manteca*, sal y pimienta, hasta conseguir un puré de aspecto rústico. Incorporar las avellanas también machacadas y reservar.
- Salpimentar el **lomo** de venado y dorarlo en una sartén con aceite. Luego bajar el fuego y dejar que se cocine a fuego lento.
- Filetear el *lomo* de venado y servir con la salsa de *cebolla* y el puré de *batata*.

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/lomo-de-venado-con-salsa-de-cebolla-a-la-naranja-y-pure-de-batata>