Lomo en infusión de eucalipto y cilindro de tubérculos



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Nueces de Macadamia: 60 grs.
Lomo: 600 g
Pimienta: A gusto
Sal Marina: A gusto
Jugo de tamarindo: 1 Taza

Cilindro

Toronjil picado: 1 cda.
Acelga: 60 g
Arracacha amarilla: 150 g
Yuca (Mandioca): 1 Unidad
Cebolla Morada: 1 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Perejil picado: 1 cda.
Aceite De Oliva: 30 cc
Puerro: 100 Cantidad necesaria

Infusión de Eucalipto

Jugo de Limón: 4 cdas.
Ron: 1/3 Taza
Anís estrellado: 1 Unidad
Hojas de Eucalipto: 6 Unidades
Panela rallada: 2 cdas.
Aceite de macadamia: 80 cc
Aceite De Oliva: 1/4 Taza
Hojas de Cedrón: 4 Unidades

Preparación de la Receta

- Envuelva el **lomo** en papel film presionando para que quede firme y reserve en la heladera.
- En una olla coloque el *jugo* de tamarindo y deje reducir a fuego lento.
- Procese las nueces de *macadamia* y sazónelas con pimienta.

Infusión de Eucalipto

- En una olla coloque el aceite de *macadamia* junto con el aceite de oliva, cocine a fuego lento hasta llegar a los 65°C, el aceite no debe hacer burbujas, incorpore las hojas de eucalipto, la estrella de anís y las hojas de cedrón, lograda la temperatura deseada retire del fuego y deje reposar durante 30 minutos, luego cuele.
- Coloque una olla al fuego, incorpore la *panela* y el *ron*, una vez disuelta la *panela* agregue *jugo* de *limón* y añada en forma de hilo el aceite de eucalipto mientras mezcla continuamente, deje reducir a fuego lento.

Cilindro

- Pele la *yuca* y córtela en finas láminas a lo largo con una mandolina.
- Proceda del mismo modo con la *arracacha*, las laminas deben tener la misma medida, luego corte dos laminas de *yuca* y dos laminas de *arracacha* en juliana.
- En una olla con abundante agua hirviendo con sal blanquee el resto de las láminas de *arracacha* y *yuca* solo unos minutos, luego retire y colóquelas dentro de un bowl con agua helada para cortar la cocción.
- Corte el *puerro* en rodajas.
- Pele y corte las cebollas en *brunoise*.
- Pique las hojas de acelga.

- Para el relleno

- En una olla caliente con aceite de oliva saltee el *puerro* junto con la *cebolla*, sazone con sal y pimienta, incorpore el toronjil junto con el *perejil* ambos picados y la acelga, cocine unos minutos y retire del fuego.

Armado

- Retire el *lomo* de la heladera y quite el papel aluminio, sazónelo con pimienta.
- En una sartén caliente con aceite de oliva selle el *lomo* de todos sus lados
- Una vez sellado coloque el *lomo* sobre una placa, sazónelo con sal marina y termine la cocción en horno precalentado a 180°C durante aproximadamente 5 a 10 minutos
- Terminada la cocción deje reposar unos minutos y luego córtelo en medallones.

- Para el armado del cilindro

- Forre una placa plana con papel aluminio y sobre esta acomode las láminas de *arracacha* y *yuca* intercalándolas y superponiéndolas, luego coloque en el centro el relleno y enrolle, proceda del mismo modo con el resto de las laminas y relleno
- Cocine en horno precalentado unos minutos.
- Coloque los medallones de *lomo* dentro del *jugo* de tamarindo caliente y cocínelos unos minutos, luego pase los medallones por las nueces de *macadamia* molidas.

Presentación

- Sirva en el plato de presentación un cilindro previamente cortado en porciones y un medallón de *lomo*, salsee con la infusión.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/lomo-en-infusion-de-eucalipto-y-cilindro-de-tuberculos