Lomo en salsa de uvas al oporto

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal Marina: A gusto
Lomo / Medallones: 2 Unidad

Espárragos en masa de tempura

Yemas: 2 Unidades
Agua mineral helada: 2 Taza
Harina: 1 Taza
Maicena: 1/2 Taza
Espárragos blanqueados: 10 Unidades

Espuma de foie grass

Manteca: 50 g
Vino Blanco: 1/4 Vaso
Crema de leche: 1/2 Taza
Higado de pato: 100 g
Sal y Pimienta: A gusto
Azucar: 1 cda.

Guarnición

Nuez Moscada: A gusto
Espinacas: 1 Paquetes
Crema de leche: 2 cdas.
Manteca: 1 cda.

Salsa

Oporto: 1/2 Taza
Fondo de ave: 80 cc
Marsala: 1/4 Vaso
Uvas negras: 10 Unidades
Fondo de ternera: 80 cc
Crema de leche: 50 cc
Manteca: 1 cda.
Azucar: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Condimente el **lomo** con sal.

Salsa

- En una sartén con *manteca* caliente, agregue las uvas previamente peladas y sin semillas, incorpore el azúcar y deje que acaramele unos minutos.
- Vierta el marsala junto con el **oporto**, deje reducir hasta que tome una consistencia espesa.
- Agregue el fondo de ave junto con el fondo de *ternera* y deje reducir
- Incorpore la *crema* y mezcle.

Espuma de foie

- Mezcle el hígado de *pato* junto con la *manteca* y reserve en la heladera.
- En una sartén caliente, incorpore el azúcar junto con el vino y deje reducir.
- Incorpore la *crema* de leche condimente con sal, pimienta y deje que hierva.
- Coloque en un mixer agregue 1 cucharada de la mezcla reservada y procese.

Espárragos en masa de tempura

- Corte los espárragos por la mitad.
- Coloque en un bowl, la *harina* junto con la *maicena*, las yemas y mezcle, incorpore el agua y mezcle nuevamente.
- Cuele y lleve a la heladera durante 2 horas aproximadamente.
- Retire y pase los espárragos por la masa
- En una sartén con abundante aceite caliente, fría.
- Retire, escurra sobre papel absorbente y condimente con sal

Espinacas

- En una sartén con *manteca* caliente, saltee la *espinaca*, previamente lavada, condimente con sal y pimienta.
- Retire y coloque sobre papel absorbente.
- Seque la sartén y agregue la *crema* con la nuez moscada, cuando este caliente reincorpore la *espinaca* y saltee unos minutos

Armado

- En una sartén con aceite de oliva caliente, cocine el *lomo*, durante 5 a 6 minutos por lado.
- Retire y deje descansar 1 minuto aproximadamente.
- Corte en láminas.

Presentación

- Sirva en un plato la *espinaca*
- Coloque la salsa y por encima el *lomo*, salsee con la espuma de foie grass, acompañe con los espárragos en masa de *tempura*

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/lomo-en-salsa-de-uvas-al-oporto