Roulade de lomo de ciervo con hongos portobello y puré de castañas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Manteca: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Lomo de ciervo: 1 k
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Hongos Portobello: 8 Unidades

Jugo de ciervo

Oporto: 1/2 Taza
Fondo oscuro de ciervo: 500 cc
Fecula De Maiz: 1 cda.

Puré de castañas

Castañas: 100 g
Azucar: 1 Taza
Crema de leche: 3 cdas.
Agua: 1/2 Taza
Manteca: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Limpie el **lomo** de ciervo y bride para que mantenga su forma.
- Procese los recortes del *lomo* junto con sal y pimienta.
- Coloque entre dos laminas de papel film, estire y reserve en la heladera.
- Corte los portobellos en laminas de 2 mm de espesor.

Puré de castañas

- Realice un corte en forma de cruz en las castañas, lleve al horno durante 10 minutos y pele.
- Coloque en una olla el azúcar y realice un caramelo.

- Luego incorpore la *manteca*, las castañas, el agua y cocine durante 30 minutos.
- Procese hasta que quede una pasta lisa y delicada.
- Agregue la *crema*, mezcle y reserve.

Jugo de ciervo

- Hidrate la fécula en el *oporto*.
- Luego agregue al fondo caliente y cocine hasta que espese.
- Condimente con sal y pimienta.

Armado

- En una sartén con aceite de oliva caliente, selle el *lomo* salpimentado.
- En otra sartén con *manteca* caliente, saltee los portobellos junto con sal y pimienta hasta que estén tiernos.
- Coloque los portobellos sobre un papel film, hasta formar un rectángulo totalmente cubierto.
- Luego coloque sobre papel aluminio y sobre esta la lamina de carne reservada.
- Coloque en el centro el *lomo* sellado y frío enrolle y lleve a la heladera.
- Luego lleve al horno a 180°C durante 20 minutos
- Deje descansar y retire el papel.
- Corte en porciones.

Presentación

- Sirva en un plato y salsee con la salsa

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/roulade-de-lomo-de-ciervo-con-hongos-portobello-y-pure-de-castanas