# Solomillo de ciervo con croûte de especias, salsa de grosellas, terrina de castañas y terrina de hongos



Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

**Sal**: A gusto
**Clavo De Olor**: 1 cdita.
**Pimienta Negra en grano**: 1 cdita.
**Vino Tinto**: 600 cc
**Zanahoria**: 1 Unidad
**Tomillo**: 1 Rama
**Azúcar Negro**: 1 cda.
**Cebolla**: 1 Unidad
**Solomillo de ciervo**: 4 Unidades
**Aceto balsámico**: 50 cc
**Aceite De Oliva**: 30 cc
**Perejil**: 1 cda.

### Croûte de especias

**Kummel**: 1 cdita.
**Clavo De Olor**: 1 cdita.
**Manteca**: 150 g
**Miga de pan rallado**: 50 g
**Bayas de enebro**: 1 cdita.
**Pimienta Negra en grano**: 1 cdita.
**Sal**: Una pizca
**Macis**: 1 cdita.

### Salsa de grosellas

**Vino Cabernet Sauvignon**: 500 cc
**Sal**: A gusto
**Grosellas**: 250 g
**Laurel**: 1 Hoja
**Hojas de romero secas**: 1 cdita.
**Tomillo**: 1 Rama
**Bayas de enebro**: 1 cdita.
**Pimienta Negra en grano**: 1 cdita.
**Miel**: 1 cda.
**Fondo de Carne**: 200 cc
**Clavos De Olor**: 3 Unidades

### Soufflé desmoldado de batatas y castañas

**Clavo de olor en polvo**: A gusto

**Sal**: A gusto
**Castañas**: 300 g
**Claras**: 6 Unidades
**Batatas**: 400 g
**Yemas**: 6 Unidades

### Terrina de hongos

**Sal**: A gusto
**Vino Blanco**: 150 cc
**Ajo**: 1 Diente
**Crema de leche**: 250 cc
**Shiitake**: 200 g
**Tomillo**: 1 Rama
**Champignones de cultivo**: 200 g
**Yema**: 1 Unidad
**Girgolas**: 200 g
**Aceite De Oliva**: 1 cda.
**Pimienta Negra**: A gusto
**Gelatina sin sabor**: 3 grs.

## Preparación de la Receta

- Elimine los excesos de grasa y nervaduras de los solomillos.
- Corte la *cebolla* y la *zanahoria* en emincé.
- En un bowl mezcle las verduras, el aceite de oliva, el aceto balsámico, el vino, los granos de pimienta, la sal, el clavo de olor, el *tomillo*, el *perejil* y el azúcar.
- Disponga los solomillos en esta mezcla y deje *marinar* en la heladera durante 12 horas.

### Croûte de especias

- En bowl mezcle la *manteca* pomada con sal, las **especias** y las migas de pan rallado.

### Armado

- En una sartén con aceite de oliva selle los solomillos por todas sus caras a fuego vivo.
- Condimente con sal.
- Disponga los solomillos en una platina aceitada.
- Unte la superficie de los solomillos con una capa de 4 mm de croûte de *especias*.
- Ase en el horno precalentado a 200º C durante 10 minutos aproximadamente.
- Deje reposar 5 minutos antes de cortar las piezas.

### Salsa de grosellas

- En una *cacerola* reduzca el vino a la mitad de su volumen con las *especias* y las hierbas
- Agregue el fondo de carne, la miel y continúe con la reducción.
- Pase a través de un *tamiz*, añada las grosellas y condimente con sal.

### Soufflé desmoldado de batatas y castañas

- Pele las batatas y cocine al vapor.
- Pele las castañas y blanquee en agua hirviendo durante 5 minutos y elimine la segunda piel.
- Procese las batatas y las castañas por separado hasta reducirlas a puré
- Bata las claras a nieve.
- En un bowl mezcle el puré de batatas, el de castañas, las yemas, sal y clavo de olor.
- Incorpore las claras batidas a nieve en dos veces.
- Vierta en moldes individuales previamente enmantecados.
- Cocine en horno precalentado a 195º C durante 4 minutos aproximadamente.

## Terrina de hongos

- Corte los champignones en cuartos.
- Corte las gírgolas y los shiitake en trozos grandes.
- Pique el *ajo*.
- Desgrane el *tomillo*.
- En una sartén con aceite de oliva saltee los **hongos** durante 4 minutos.
- Aromatice con el *ajo* picado, *tomillo*, sal y pimienta.
- Deglase el fondo de la sartén con 50 cc de vino y deje evaporar el alcohol.
- Hidrate la *gelatina* con agua fría.
- En una *cacerola* mezcle el vino restante con la *crema* de leche y deje reducir a 1/4 de su volumen.
- Condimente con sal y pimienta.
- Retire del fuego y agregue la yema.
- Vuelva al fuego y revuelva constantemente sin que llegue a hervor.
- Pase a través de un *tamiz* y mezcle con la *gelatina* hidratada.
- Incorpore los *hongos* salteados.
- Rellene un molde para terrina previamente forrado con papel aluminio.
- Cierre bien y reserve en la heladera durante 24 horas.

## Presentación

- En el centro de un palto sirva un poco de salsa, encima el **solomillo**, al rededor acomode una porción de terrina y un soufflé desmoldado.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/solomillo-de-ciervo-con-crote-de-especias-salsa-de-grosellas-terrina-de-castanas-y-terrina-de-hongos**