

# Venado con aromas

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Mojo

**Pan frito:** 100 g

**Almendras:** 200 grs.

**Agua:** Cantidad necesaria

**Ajos fritos:** 1 Dientes

**Aceite De Oliva:** 160 cc

### Aromas

**Cáscaras de naranja:** A gusto

**Lemon grass:** 2 cdas.

**Canela:** 4 Ramas

### Salsa

**Cebolla caramelizada:** 1 Unidad

**Agua:** Cantidad necesaria

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Levadura:** 20 grs.

### Varios

**Aceite de ciboulette:**

**Bolsas de papel:** 4 Unidades

### Venado

**Lomo de venado:** 1 Unidad

**Lechuga frita:** 2 Plantas

**Vinagre de jerez:** 10 cc

**Naranja en gajos:** 150 g

**Piña:** 100 g

**Cascara de piña:** 4 Partes

**Tomillo:** 2 Ramas

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Huesos de venado:** 200 g

**Moras:** 4 Unidades

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Regaliz en polvo:** 1 cdita.

## Preparación de la Receta

### Mojo

- En una licuadora coloque todos los ingredientes y licúe hasta lograr un puré.

### Salsa

- En una olla con aceite de oliva, saltee los huesos de venado hasta *dorar* de ambos lados.
- Agregue el *tomillo*, la *cebolla* caramelizada y la sal mezcle y agregue el agua.
- Deje reducir a fuego bajo por 20 minutos aproximadamente.
- Cuele y vuelva a colocar en la olla, incorpore la *levadura*, deje *hervir* y condimente con sal y pimienta.
- Mezcle y deje espesar.

### Venado

- Corte el *lomo* de venado en 4 trozos, condimente con sal, pimienta, *regaliz* en polvo y unte con un poco del mojo antes preparado.
- en una sartén dore los trozos de venado y deje reposar.

### Aromas

- En cada bolsa de papel sulfurizado coloque un trozo de lemon grass, un trozo de cáscara de *naranja*, un trozo de cáscara de *piña* y una rama de canela.
- Añada unas gotas de aceite de oliva y un trozo de venado.
- Cierre la bolsa y lleve a reposar en un horno bien bajo a 90° por 15 minutos para se creen los perfumes. Reserve.

### Presentación

- En un plato coloque el venado que contiene la bolsa, cortado al medio, decore con los aromas, moras, aceite de *ciboulette* y rocíe con la salsa.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/venado-con-aromas>