

# Venado con puré de plátano y recaudo negro

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Lomo de venado:** 600 g

**Mantequilla clarificada:** 100 g

### Aceite de recaudo

**Pasta de chirmol:** 100 g

**Aceite De Oliva:** 150 cc

**Sal de mar:** A gusto

**Orégano Yucateco:** g

**Hojas de orégano yucateco:** A gusto

### Puré de plátano tabasco

**Crema:** 100 cc

**Azucar:** 25 grs.

**Plátano tabasco:** 500 g

## Preparación de la Receta

- Retire la carne de la heladera 20 minutos antes de la preparación.
- Cubra el *lomo* de venado con el *orégano* yucateco molido.

### Puré de plátano tabasco

- Pele los plátanos y córtelos al medio.
- En una olla con abundante agua hirviendo y azúcar cocine los plátanos durante aproximadamente 10 a 15 minutos o hasta que estén bien tiernos.

### Aceite de recaudo

- Sobre una placa de teflón rompa la pasta de chirmol con las manos, luego cocine en horno precalentado a 130°C durante 30 minutos.
- Terminado este paso retire del horno y coloque el chirmol en el vaso de la licuadora, de varias pulsaciones hasta obtener un polvo de chirmol. Divida en dos partes iguales y coloque en dos recipientes.

## Armado

- En una sartén caliente con *mantequilla* clarificada selle el *lomo* de todos sus lados. Precaliente el horno a 200°C y cuando meta el *lomo* baje la temperatura a 160°C, cocine durante aproximadamente 15 minutos. Pasado el tiempo de cocción retire del horno y deje reposar unos minutos y luego corte el *lomo* en medallones.
- Terminada la cocción del **plátano** retírelos del agua y colóquelos en el vaso de una licuadora, incorpore la *crema* y licue hasta obtener una pasta homogénea, luego pase el puré por un chino.
- Tome un recipiente con la mitad de polvo de chirmol y agregue aceite de oliva, mezcle. Reserve la mitad restante del polvo.

## Presentación

- Sobre el plato de presentación sirva una cucharada del puré de *plátano* y con el revés de la misma extienda formando un círculo, luego espolvoree con el polvo de chirmol reservado el círculo de puré de *plátano* y con el aceite de chirmol forme una aureola alrededor del polvo, encima del puré de *plátano* acomode un medallón de *lomo* de venado, sazónelo con sal de mar y decore con hojas de *orégano* yucateco.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/venado-con-pure-de-platano-y-recaudo-negro>