

Recetas Sabores del Quijote

HORTALIZAS Y PRODUCTOS
DE LA HUERTA

Bolaños
23-24 Septiembre



PRODUCTOS Y PLATOS
DE NUESTRA TIERRA

LOMO DE VENADO CON ROCAS DEL CAMPO DE CALATRAVA

Ingredientes:

- Lomo de venado
- Canela
- Harina de tempura
- Vino tinto de la tierra
- Pimienta rosa y negra
- Tinta de calamar
- Verduritas de nuestro campo
- Miel

Elaboración:

Primero marinamos el lomo de venado con el vino tinto, la canela y pimienta rosa mínimo 12 horas en refrigerador.

Escaldamos las verduritas unos minutos en agua hirviendo, reservamos.

Ecurrimos muy bien el lomo de venado, colamos el vino y lo pasamos a una cacerola donde haremos una salsa de vino tinto reduciendolo con la miel.

Preparamos la tempura con cerveza o agua con gas, añadimos la tinta de calamar y nos dara un toque volcánica de nuestra tierra.

Pasamos por la tempura volcánica las verduras y freimos en abundante aceite de oliva.

El lomo de ciervo lo sellamos y lo ponemos unos minutos al horno.

Emplatado:

Cortamos el lomo en filetitos acompañamos de nuestras verduritas volcánicas y rociamos con la salsa de vino tinto.

Esta receta os trae ya la entrada del otoño en nuestro maravilloso campo de calatrava.



La Encomienda
Restaurante

Mercedes Barato Triguero

Restaurante La Encomienda - La Alameda, pedanía de Villanueva de San Carlos