

# Recetas Sabores del Quijote

**CARNE DE CIERVO**

**Piedrabuena  
4-5 Febrero**



**PRODUCTOS Y PLATOS  
DE NUESTRA TIERRA**

## **LOMO DE CIERVO EN ESCABECHE CON BROTES TIERNOS, ASADILLO MANCHEGO POLVO DE ACEITUNAS NEGRAS Y ALGA WAKAME**

### **Ingredientes:**

#### **Para el escabeche:**

- 1 cebolla
- 1 zanahoria
- 1 cabeza de ajo morado
- 1 litro de aceite de oliva
- 75 cl vino blanco
- Vinagre
- Hojas de laurel
- Hierbas aromáticas
- 1 kg de lomo de ciervo

#### **Para el asadillo:**

- 2 pimientos rojos
- 1 kg de tomates para freír
- 3 dientes de ajos
- Cominos
- Aceite
- Sal

#### **Para el polvo de aceitunas negras:**

- 1 lata de aceitunas negras sin hueso
- Brotes de lechuga
- Alga wakame.

### **Elaboración:**

#### **Escabeche:**

En una olla se pone 25 cl de aceite y se sella el lomo de ciervo. Lo sacamos y sofreímos el resto de verduras excepto los ajos, que los confitamos con el resto del aceite. Cuando estén sofritas las verduras echamos el vinagre, el vino, el aceite con los ajos confitados y las especias.

#### **El asadillo:**

Asamos los pimientos, los pelamos y partimos en tiras de 1cm. Freímos el tomate con un poco de azúcar, dejamos que enfríe el tomate y juntamos el pimiento con el tomate, los ajos picaditos, los cominos, la sal y el aceite de oliva.

#### **Polvo de aceitunas negras:**

Echamos las aceitunas picadas en una placa de horno y lo horneamos a 145°C durante 50 minutos y luego lo trituramos en la termomix.

Y montamos el plato.

**Antonio Calero**  
El corregidor - Almagro