

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

Para el asadillo:

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

Para el polvo de aceitunas negras:

- 1 lata de aceitunas negras sin hueso
- Brotos 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