

# Recetas Sabores del Quijote

**CARNE DE CIERVO**

**Piedrabuena  
4-5 Febrero**



**PRODUCTOS Y PLATOS  
DE NUESTRA TIERRA**

## **TOURNEDÓ DE CIERVO RELLENO DE CHOCOLATE SOBRE SALSA DE FRAMBUESAS CON MIEL DE AZAFRÁN KARKOM, LÁGRIMAS DE FRUTOS DEL BOSQUE Y LLUVIA DE CHOCOLATE**

### **Ingredientes:**

- Tournedó de ciervo
- Frambuesas
- Chalotas
- Agar-agar
- Miel de azafrán Karkom
- Pimienta
- Chocolate de 52%
- Grosellas
- Jugo de caza
- Sal Maldon
- Aceite de oliva
- Arándanos
- Moras
- Instangel
- Brandy
- Sal

### **Elaboración:**

#### **Tournedó:**

Se limpia bien de nervios, se abre en librillo y se rellena con chocolate, envolver en glass. Al montar el plato, sumergirlo en agua a 80°C durante 10 minutos.

#### **Lluvia de chocolate:**

Rallar chocolate.

#### **Salsa:**

Pochar chalota y añadir frambuesas, flambeo con brandy, dejar reducir y cubrir con jugo de caza, dejar hervir, triturar, salpimentar, añadir la miel de azafrán Karkom y espesar.

#### **Lágrimas de frutos del bosque:**

Se hace un jugo con las diferentes frutas y se mezclan con instangel y agar-agar.

#### **Montaje del plato:**

Poner en el fondo la salsa de frambuesa, se coloca el solomillo encima y se decora con las lágrimas de frutos del bosque y la lluvia de chocolate.

**Javier Huertas**

**Motel Restaurante Santa Cruz - Santa Cruz de Mudela**