

# Recetas Sabores del Quijote 2019

**CAZA MAYOR  
CIERVO**

**Piedrabuena  
23 - 24 Febrero**



**PRODUCTOS Y PLATOS  
DE NUESTRA TIERRA**

## **LOMO DE CIERVO A LA PARRILLA CON TEMPERATURA CONTROLADA, PURÉ DE PATATA TRUFADA Y SALSA DE FRUTA DE LA PASIÓN**

### **Ingredientes:**

- Lomo de ciervo 200 gr.
- Marinada yuzu
- Canela
- Vino tinto
- Romero
- Tomillo

### **Ingredientes para el puré de patata trufada:**

- Patata 50 gr.
- Puré de trufa 10 gr.

### **Ingredientes para la salsa:**

- Demi glass de huesos de ciervo y verduras 100 ml.
- Puré de fruta de la pasión 30 ml.
- Mantequilla 50 gr.

### **Elaboración:**

Se macera la carne con la marinada y se envasa al vacío 24 horas.

Se cocina al vacío a 62 grados 17 horas.

Por otro lado hacemos la salsa tostando los huesos con la verdura y poniendo a cocer, después de tostar todo unas 12 horas, hasta conseguir una demo glass, que luego juntaremos con el puré de fruta de la pasión y que ligaremos con la mantequilla.

El puré con patata asada, trufa triturada y nata.

### **Emplatado:**

Ponemos el lomo en la bolsa de vacío a 55 grados para que tome temperatura y después marcamos rápido en parrilla y cortamos y empatamos sobre puré y añadimos salsa.

**Javier Donaire**  
El Mirador de la Mancha - Villarrubia de los Ojos