

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