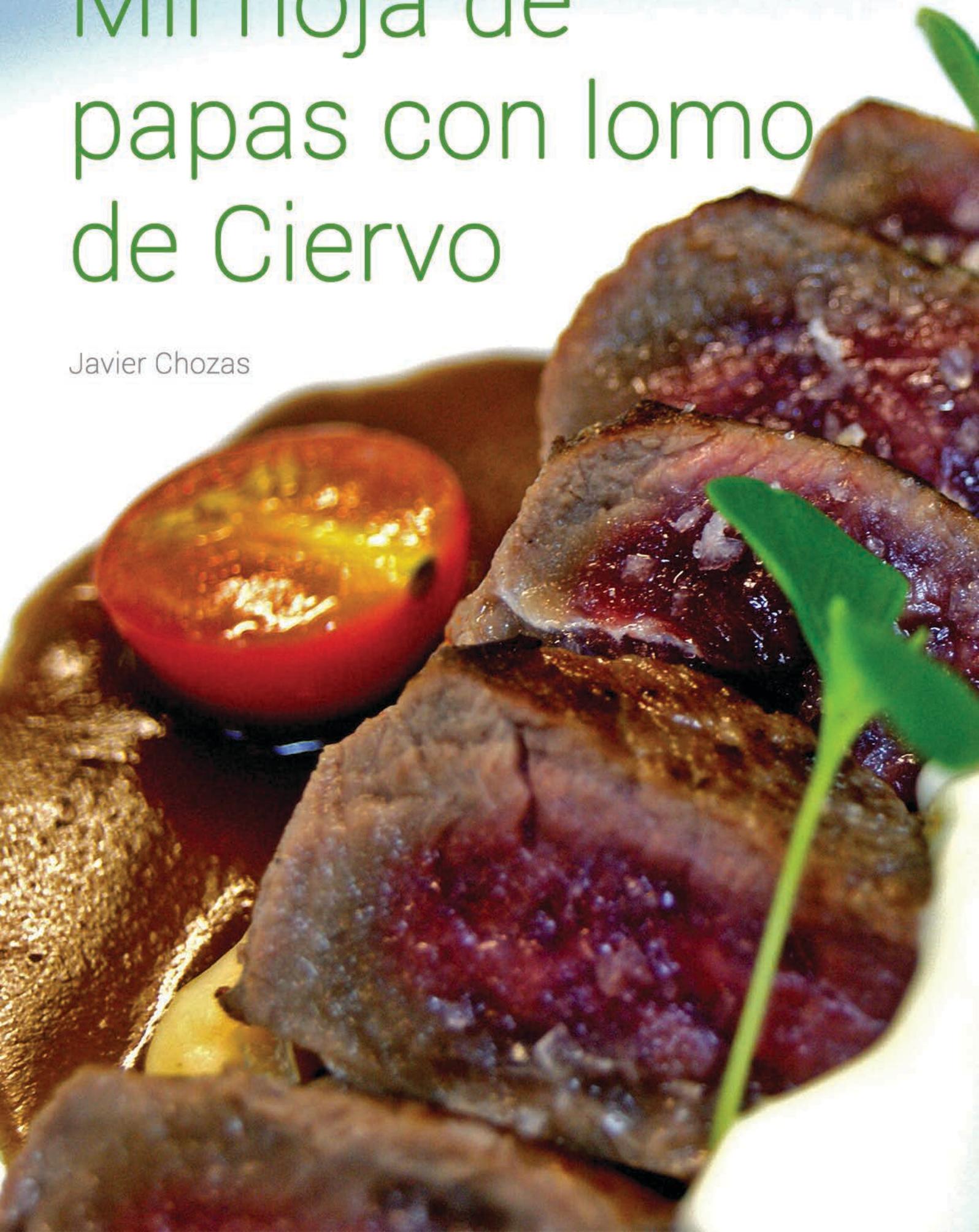


Mil hoja de papas con lomo de Ciervo

Javier Chozas





Dificultad: baja
Preparación: 35 minutos.
Cocción: 9 minutos.
Ingredientes para 4 personas

LOMO DE CIERVO

Ajo 2 diente.
Cebolla 1 unid.
Lomo de ciervo 600 gr.
Sal 5 gr.
Orégano 5 gr.

CEBOLLA CAMELIZADA

Aceite de oliva 20 ml.
Cebolla grande 1 unid.
Azúcar 60 gr.
Sal 5 gr.

SALSA DE QUESO DE CABRA

Nata 100 ml.
Rulo de queso de cabra 40gr.
Tomillo 5 gr.
Sal 3 gr.
Miel 3 gr.
Azúcar moreno 5gr.

CIERVO MARINADO

Aceite de oliva 25 gr.
V. de Oporto 100 ml.
Vinagre de módena 20 ml.
Bayas de pimienta negra y enebro
10 unid.

MIL HOJA DE PAPAS Y CECINA

Cecina de ciervo 100gr.
Papas muy finas 100 gr.
Queso semi-blando 100gr.
Sal c/s.

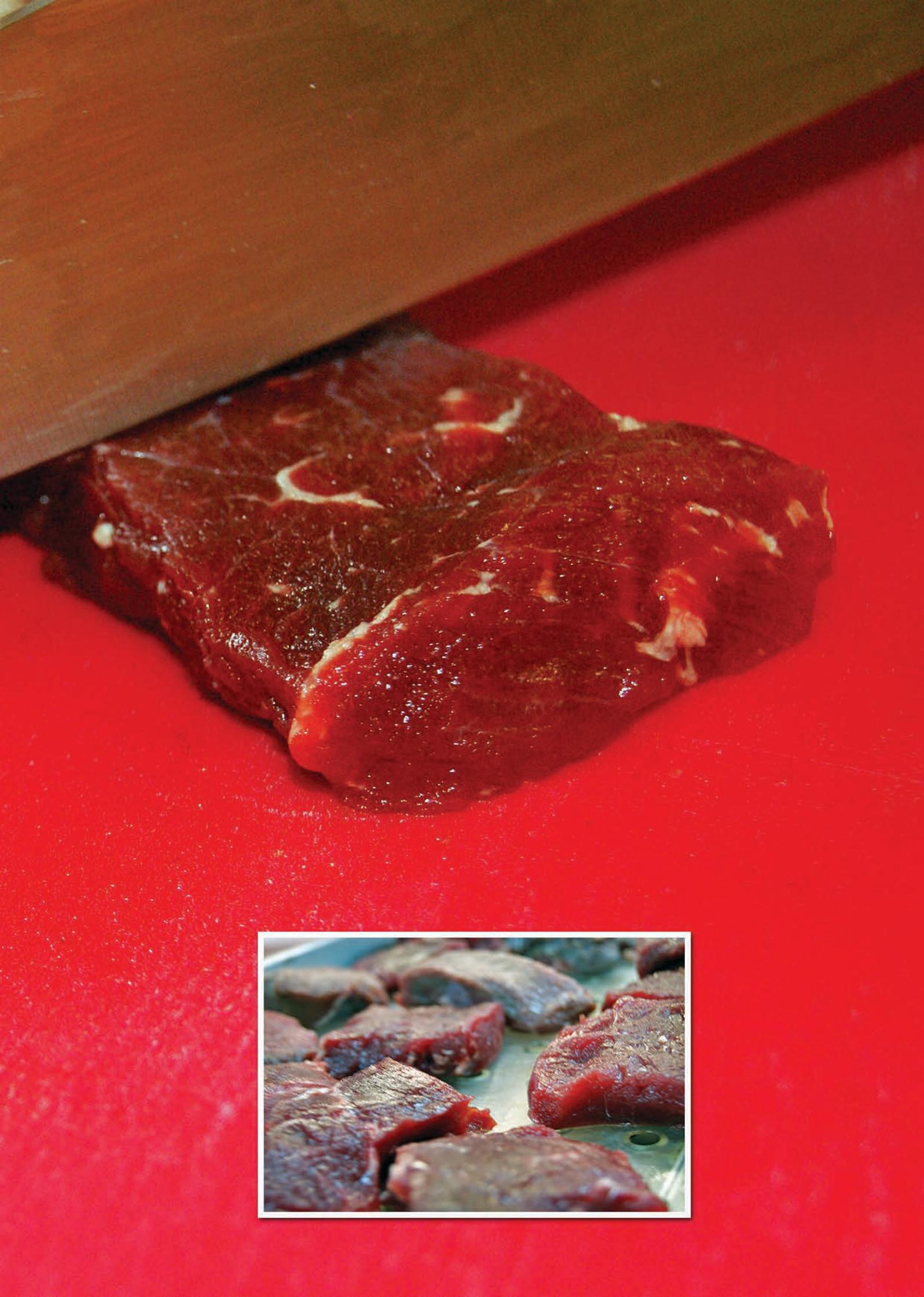
ADEMÁS

Judías verdes cortadas en
juliana c/s.
Tomates cherry c/s.
Brotos varios.
Salsa española.



Lomo de ciervo marinado

Cortar las raciones de lomo de ciervo e introducir en la marinada compuesta por todos los ingredientes descritos en la receta, dejar macerar durante un periodo aproximado de 12 horas, según tamaño. Una vez marinado, solo quedara escurrirlo y marcarlo en la plancha a temperatura alta con aceite de oliva v.e.





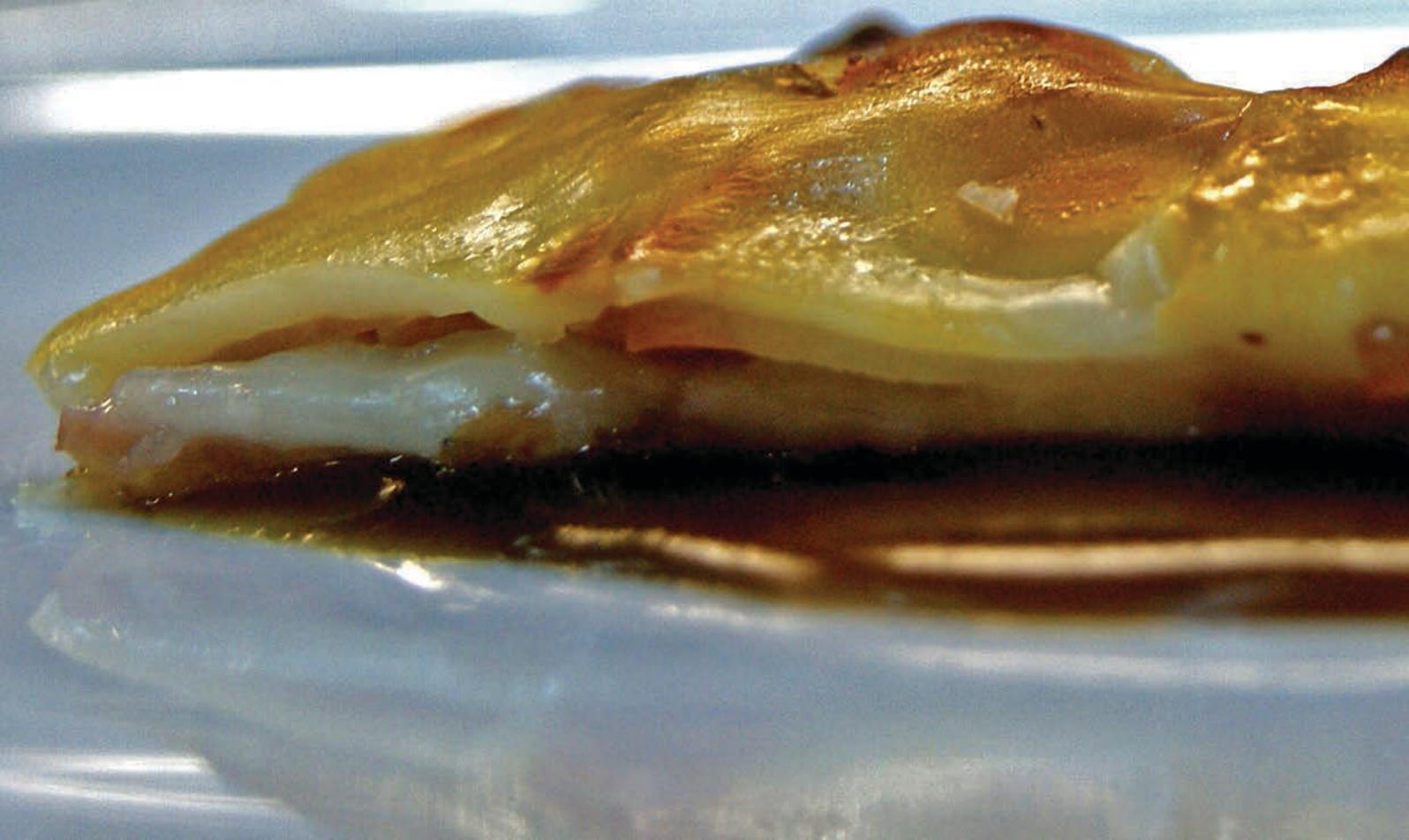
Salsa de queso de cabra

Poner sobre un cazo la nata junto con el queso de cabra picado, dejar cocer unos minutos y agregar el resto de ingredientes, remover enérgicamente, hasta conseguir una salsa homogénea (si quedase con pedazos de queso, pasar por un colador fino). Reservar hasta su uso.



Mil hoja de papas y cecina de ciervo

Racionar todos los ingredientes muy finos, superponer uno sobre otro en este orden. Patata, sal, cecina y queso. Repitiendo este proceso 2 o 3 veces, según la altura deseada. Cocinar sobre un papel siliconado para evitar que se adhiera. Cocinar 25 minutos a 150 grados. Una vez realizado enfriar y después racionar para evitar que se descomponga al realizar el corte.



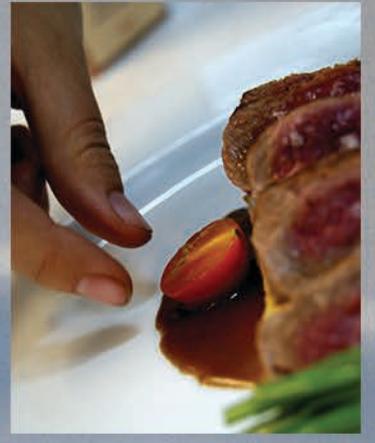






Cebolla caramelizada

Pelar y cortar la cebolla en juliana (finas laminas), acto seguido colocarlas en una sartén con aceite de oliva y una pizca de sal. Una vez pochada, incorporar el azúcar y dejar unos minutos más a fuego bajo.





Presentación

En un palto trincherero (plano), colocar la salsa española en su base, (compuesta de fondo de cocinar los huesos de ciervo, tostados en el horno junto con verduras de condimentación, y cocinadas con agua 5 horas y por ultimo ligadas con roux oscuro.) Una vez colocada situamos sobre la salsa el pastel de papa y cecina caliente. Marcamos el lomo de ciervo y lo laminamos, lo situamos sobre el pastel de papa. Para finalizar pondremos unas escamas de sal maldon. (ya que en el momento de la cocción o marcado en plancha no se debe de incorporar la sal, porque extraeríamos los jugos internos de la carne.) Salseamos con la salsa de queso, ponemos azúcar moreno sobre esta y sopleteamos. Para finalizar poner las verduritas salteadas en el plato junto con los dos brotes.

FIRST STRIKE

LO MAS AVANZADO EN
ALTA TECNOLOGIA

Ajuste automático de luminosidad

Incorpora enganche para carriles Weaver

FIRST STRIKE
5 M.O.A. punto rojo



Bushnell®

Descubre nuestros productos en
www.bushnell.es



TROPHY CAM HD
LEDS NEGROS



TROPHY XL
PRISMÁTIC

100% impermeable, a prueba de niebla y resistente a golpes
Ultra compacto y ligero



Peso 61 gr.



Bushnell®

Campo de visión ilimitado



LEGEND ULTRA HD
PRISMÁTICOS COMPACTOS



www.borchers.es



borchers