



Receta de Lomo de ciervo de Carne Ruscalleda

Página 180



Foto de Becky Lawton

Lomo de ciervo

La carne de caza no siempre es fácil de encontrar en el mercado, por eso hay que ir a una carnicería bien provista, para encontrar piezas tan finas como el lomo que os proponemos. La receta se adapta a otras carnes de caza como el corzo o el jabalí.

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

- 1 Lomo de ciervo (o gamo) con hueso de unos 600 gr. aproximadamente
- 200 ml. de vermut negro
- 1 cebolla grande picada fina (200 gr. aproximadamente)
- 1 tarro de confitura de piquillo de Alcorta de 200 gr. (o un tarro de confitura de endrinas o frambuesas)
- 50 gr. de pistachos repelados y tostados
- Perifollo
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal
- Sal grande
- Pimienta negra

Para el fardo:
puñado con dos bolas de enebrina
bolas de pimienta negra

PREPARACIÓN Y COCCIÓN

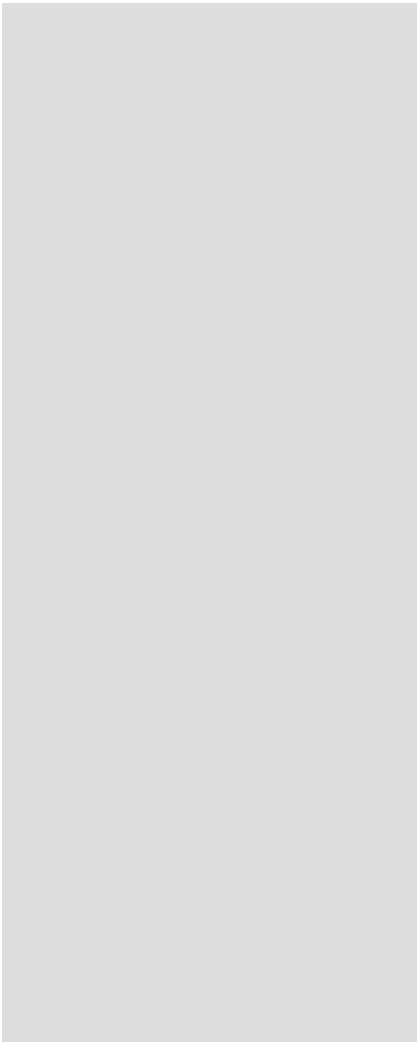
1. Pedid en la carnicería que os separen el lomo del hueso del espinazo. El lomo, sin piel, que os lo dividan en cuatro raciones y el espinazo que os lo corten a trozos pequeños. Poned los trozos de lomo en un recipiente cubierto con el vermut y la enebrina y dejadlo marinar en la nevera durante 12 horas.

2. Al día siguiente, poned los huesos picados y las pieles a trozos en una bandeja de horno con un chorrito de aceite y asadlo a 190⁰(durante unos 15 minutos.

3. Mientras tanto, sofreíd la cebolla picada en una olla con un poco de aceite; cuando esté muy confitada, añadid el vermut del marinado, la enebrina y la pimienta negra; dejadlo reducir hasta la mitad, echad a la olla 1l. de agua mineral y agregad los huesos asados. Dejadlo cocer a fuego muy lento durante 1 hora. Coladlo y coced lo de nuevo a fuego muy lento, hasta obtener una textura densa.

FINALIZACIÓN Y PRESENTACIÓN

4. Escurrid los filetes de la humedad



del marinado, untadlos con un poco de aceite, salpimentadlos y marcadlos por ambos lados en una sartén antiadherente muy caliente. Si los lomos son de un diámetro superior a 5 cm., meted la sartén con los lomos en el horno muy caliente a 190⁰(durante 5 minutos. Retirad la sartén del fuego y dejad que repose la carne.

5. Mezclad la confitura con 100 rnl. de la salsa reducida de los huesos, ponedlo al fuego, calentad y salpimentad.

6. Untad los pistachos tostados con la salsa de huesos reducida.

7. Servid el lomo a trozos, echad la salsa caliente por encima, los pistachos y el perifollo. Salpimentad los trozos de lomo con sal gruesa y pimienta negra.

Receta de **Lomo de ciervo** **de Carne**
Ruscalleda

Página 180