

La receta de...

Il Forno

Ciervo mechado
braseado

Ingredientes (5 pers.)

- 1 kilo de lomo de ciervo.
- 200 gramos de beicon a tiras.
- 2 decilitros de fondo oscuro.
- 200 gramos de zanahoria.
- 2 puerros.
- 1 cebolla.
- 3 dientes de ajo.
- Laurel y tomillo.
- Sofrito de tomate.
- 1 decilitro de moscatel y otro de vino tinto.



Elaboración

Cogemos el ciervo en un trozo, lo mechamos con tiras de beicon, bridamos y reservamos.

En una cacerola ponemos cebolla, puerro, zanahoria (cortada gruesa), laurel tomillo, ajos y aceite de oliva. Rehogamos muy bien al fuego, seguidamente añadimos un poquito de vino tinto y tomate y damos unas vueltas.

Ponemos el ciervo en un recipiente de asar, salamos y cubrimos con el breseado; añadimos el fondo oscuro y el resto de vino.

Tapamos y ponemos al horno "no" muy fuerte sobre hora y media o dos horas.

Una vez asado, retiramos la verdura y la trituramos. Pasamos por el chino y adicionamos maicena diluida en un poco de agua.

Salsa: Reducimos el moscatel y añadimos un poco de salsa anterior y ligamos.

Sugerencias

Desde Il Forno, uno de los restaurante más populares de nuestra ciudad por su cocina italiana como por el resto de sus especialidades, se sugiere poner como guarnición al plato puré de castañas.



AVDA. MENENDEZ PIDAL, 2



Paquillo®

