

Nº 3

SOLOMILLO DE CIERVO*con puré de manzana caramelizada y jugo de fresas al Oporto*

1

INGREDIENTES:

- 400 gr. de solomillo de ciervo.
- 200 gr. de manzana.
- 100 gr. de fresas.
- 100 gr. de azúcar.
- 50 ml. de vinagre de Jerez.
- 50 ml. de vinagre de Módena.
- 1/2 litro de vino de Oporto.
- 1 litro de vino tinto.
- 100 cl. de nata para cocinar.
- Aceite de oliva.
- 30 gr. de mantequilla.

—

PREPARATIVOS:

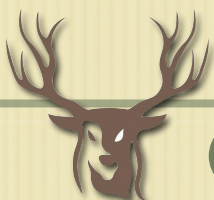
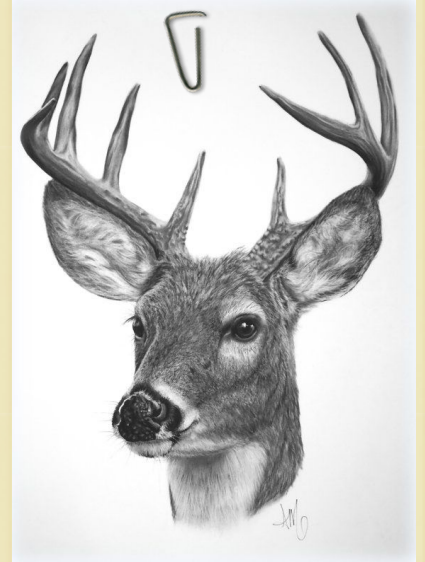
- Poner el solomillo en un recipiente cerrado con tapa, cubierto por el vino tinto y una buena cantidad de aceite de oliva en el frigorífico 24 horas.

ELABORACIÓN:**■ Puré**

- Trocear la manzana y colocarla en un recipiente con el azúcar y el vinagre de Módena.
- Poner todo a cocer hasta que reduzca.
- Triturar todo hasta conseguir que tenga textura de puré —se puede hacer con la batidora—.
- Separar y mantener en un lugar caliente.

■ Salsa

- Poner las fresas cortadas, el vinagre de Jerez y el Oporto en una sartén.
- Reducir a fuego lento.
- Cuando haya reducido, se pasa por un colador y se bate junto con la nata.
- Se reserva, como el puré, manteniéndolo caliente.



■ Solomillo

- Cortarlo en medallones gruesos.
 - Salpimentarlo al gusto.
 - Calentar una sartén o una plancha hasta que esté muy caliente y poner la mantequilla.
 - Cuando esté derretida hacer la carne de ciervo sellándola y dejando que quede muy poco hecha*.
- ➔ Servir los medallones decorados por el puré de manzana y cubiertos con la salsa caliente.

* La carne de ciervo es magra, y si se hace mucho se seca.

