

Receta de lomo de corzo con crema de calabaza y castañas

Preparación:

1. Lomo de corzo a la parrilla: Poner sobre una fuente el lomo de corzo en suspensión durante dos días cubierto con una tela, transcurrido este tiempo unir al resto de ingredientes (orégano, tomillo, pimienta, laurel, etc.) y dejar macerar un periodo de 24 horas. Transcurrido este tiempo solo nos quedará poner una sartén a fuego vivo para sellar la carne por la parte exterior y dejarla jugosa en su interior, dependiendo del punto deseado.
2. Salsa de corzo: Poner la cebolla picada en dados pequeños, junto con el aceite de oliva. Dejar pochar lentamente, una vez pochada agregar los huesos de corzo, la zanahoria y el puerro. Una vez todos los ingredientes en su interior cubrir con agua, dejar cocer 3 horas a fuego bajo, colar y ligar con maicena, retirar y reservar.
3. Verduritas: En un cazo poner agua con una pizca de sal y cocer el tiempo necesario hasta reblandecer cada una de las verduras. En el momento de su servicio freír la patata y el pimiento de padrón en una sartén a temperatura alta con aceite de oliva.
4. Puré de calabaza y castañas: Poner la calabaza en el horno a 160°C envuelta en aluminio, una vez tierna incorporar la nuez de mantequilla y triturar, incorporar las castañas peladas y triturar de nuevo hasta conseguir una crema homogénea.
5. Preparación final: Poner en el fondo del plato un punto de crema de calabaza y castañas y encima la pieza de corzo una vez marcado a la plancha y salseado con nuestra salsa de corzo. Al lado opuesto, poner las verduras ordenadas. Sobre el corzo situaremos unas setas salteadas. Para finalizar el corzo, decoraremos con hojas de berros.

Lista de ingredientes

- Lomo de corzo 600 g.
- Orégano 5 g.
- Tomillo 5 g.
- Pimienta negra molida 2 g.
- Sal 5 g.
- Laurel 1 hoja.
- Ajo 1 diente.

- Aceite de oliva 10 g.
- Vinagre 15 ml.
- Cebolla 200 g.
- Zanahoria 200 g.
- Huesos de corzo 500 g.
- Puerro 200 g.
- Aceite de oliva v.e. c/s.
- Pimiento de padrón 8 unid.
- Patata blanca 2 unid.
- Setas boletus 100 g.
- Mantequilla 25 g.
- Sal 2 g.
- Berros 50 g.
- Calabaza 200 g.
- Castañas 100 g.