

# Recetas Sabores del Quijote

**CARNE DE CIERVO**

**Piedrabuena  
4-5 Febrero**



**PRODUCTOS Y PLATOS  
DE NUESTRA TIERRA**

## **LOMITOS DE CIERVO MARINADO, FALSO RISOTTO Y CHIPS DE VERDURITAS**

### **Ingredientes para 4 personas:**

#### **Para la marinada**

- 800 gr de lomo de ciervo fileteado
- 100 ml de vino blanco
- 100 gr de ciruelas pasas
- Romero, tomillo, una hoja de laurel
- 200 ml de aguardiente de orujo.
- 500 ml de aceite de oliva.
- 3 dientes de ajo.
- Sal y pimienta recién molida

#### **Para el falso risotto**

- Patatas
- Confitura de pimiento rojo

### **Elaboración:**

#### **Para la marinada:**

Trituramos el orujo y el vino junto con las pasas. Una vez triturado añadimos el aceite y lo mezclamos bien, a continuación salpimentamos los lomos y los ponemos a macerar junto con la mezcla anterior, los dientes de ajo y las hierbas aromáticas durante 24 horas.

#### **Para el falso risotto:**

Cortar en daditos la cebolla, rehogar a fuego medio, cuando tenga color dorado los puntalettes y los piñones, añadir caldo poco a poco y cuando la pasta esté al dente mantecar con queso rayado.

#### **Para los lomos de ciervo:**

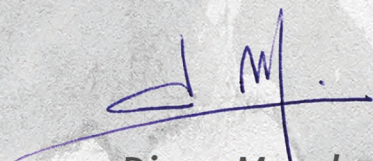
Cortamos un diente de ajo en finas láminas, doramos en sartén, las retiramos a continuación y en esa misma sartén sellamos los lomos de ciervo por las dos caras.

#### **Para los chips:**

Cortar con mandolina lo más fino que se pueda y freír en aceite de girasol a 180°C. Secar en papel absorbente y salamos a gusto.

#### **Acabado y montaje:**

En un plato disponemos tres cucharas soperas del falso risotto y encima colocamos los lomos de ciervo, rectificamos de sal. Decoramos los chips y brotes.

  
**Diego Morales**  
Latitud - Ciudad Real