

# Recetas Sabores del Quijote

**CARNE DE CIERVO**

**Piedrabuena  
4-5 Febrero**



**PRODUCTOS Y PLATOS  
DE NUESTRA TIERRA**

## **CANELÓN MELOSO DE CIERVO, MAÍZ, SETAS Y CEREZAS**

### **Ingredientes para la marinada y ragout de ciervo:**

- 2 kg carne de ciervo troceada
- 1.5 l vino tinto
- 100gr Kirsch (licor de cerezas)
- ½ cabeza de ajos
- 3 cebollas
- 2 puerros
- 3 zanahorias
- Tomillo y romero
- Setas deshidratadas
- 1 hoja de laurel
- Sal
- Pimienta

### **Ingredientes para el canelón:**

10 hojas de acelga (hervidas durante 1 minuto y refrescadas en agua fría).

### **Ingredientes para el paté de ciervo y maíz (Falso Maíz):**

- 100 gr paté de ciervo
- 50 gr puré de maíz dulce
- Una pizca de condimento amarillo

### **Ingredientes para la espiral de cerezas:**

- 150gr Puré de cerezas
- 1gr Agar-agar

### **Elaboración:**

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

Ponemos a macerar la carne de ciervo con el vino tinto, el licor de cerezas, las verduras troceadas y el resto de ingredientes, durante 24 horas.

Pasado este tiempo, escurrimos la carne de la marinada reservando las verduras y el caldo de marinar.

#### **Para el ragout de ciervo:**

En una olla, rehogamos la carne de ciervo a fuego fuerte, que una vez dorada la retiramos. En la misma olla añadimos las verduras y aromáticos, rehogamos bien y añadimos de nuevo la carne de ciervo y el caldo de la marinada, cubrimos de agua o caldo de carne y dejamos cocer tapado a fuego lento durante 2 h aprox.

#### **Para hacer el canelón:**

Una vez la carne esté muy tierna, la sacamos a una olla, la rompemos ligeramente, y la glaseamos con parte de su propia salsa, hasta quedar muy melosa, rectificamos el punto de sal, pimienta y volcamos sobre una bandeja rectangular donde dejaremos enfriar nuestro ragout de ciervo.

Una vez frío, cortaremos la ración deseada y envolvemos en hojas de acelga previamente escaldadas.

#### **Para el falso maíz de paté de ciervo:**

Trituramos el paté de ciervo y el puré de maíz, hasta quedar integrado, añadimos una pizca de condimento amarillo y congelamos en moldes con forma de grano de maíz.

#### **Para la espiral de cerezas:**

Hervimos el puré de cerezas con el agar-agar, metemos en tubitos (pajitas largas) y enfriamos bien. Apretando de un extremo sacamos y damos forma de espiral.

#### **Para terminar el plato:**

Calentaremos los canelones cubiertos con su salsa en el horno a 180°C durante 10 minutos.

En el plato pondremos la espiral de cerezas, los maíces de paté de ciervo, unas setitas de temporada salteadas y terminamos con el canelón de ciervo glaseado. Decoramos con flores de romero y brotes.

**Jesús Villarejo**

**Escuela de Cocina NATURAL CHEF - Miguelturra**