

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