

Restaurante Duque



Lomos de Corzo

Ingredientes

(Para 6 personas).

- 1,8 Kgs. De lomo de corzo totalmente limpio
- Aceite de oliva
- Vino oporto
- Brandy
- Trufas
- Salsa española
- Ramillete de hierbas aromáticas
- Verduras para el marinado
- Vino de la Ribera del Duero



Restaurante Duque

Receta

Hacer un adobo o marinado a base de verduras, hierbas aromáticas, especias, condimentos y vino tinto de la Ribera del Duero y más. En este adobo estará alrededor de 3 días; dar dos o tres vueltas al adobo. Transcurrido dicho tiempo, se sacan los lomos y se dejan escurrir, las verduras del adobo por un lado y el líquido por otro. En cazuela o recipiente adecuado, poner 100 grs. de aceite de oliva virgen. Una vez que haya fundido, agregar las verduras y el líquido del adobo más 175 g de vino de oporto bandeira, 80 g de brandy de buena calidad y dos o tres trufas muy picadas (es aconsejable poner 500 g de salsa española para hacer la salsa de corzo).

Dejar cocer por espacio de 30 ó 40 minutos a fuego moderado hasta que reduzca. Transcurrido dicho tiempo se tritura y se pasa por colador, se da el punto de sal y pimienta (a gusto). En brasera o recipiente adecuado pondremos los lomos ya limpios a fuego vivo para que se doren bien por fuera y queden semicrudos por dentro.

Filetear finamente los lomos, cubrirlos de salsa muy caliente y como guarnición poner puré de patata, de manzana, de zanahoria, de espinacas o castañas, colocando alguna loncha de trufa negra por encima.

Para la decoración: Fondo de 1/3 de limón y sobre él, tulipa de cebolla y un trozo de cabo de vela encendido.

