

Lomo de venado asado con apio glaseado y salsa de caza

Ingredientes

- Un lomo de venado de unos 170 grs. por persona
- Una rama de apio verde
- Raíz de apio blanco
- Foie fresco de pato
- Harina
- Salsa de caza (hecha con huesos de venado y vino tinto)

El restaurante del **Hotel Ada Palace** de Madrid, al frente del cual está **David Millet**, un chef francés que ha impregnado de su herencia gastronómica la carta de este restaurante comparte esta deliciosa receta con Gastronomosfera.

De hecho, la cocina de **Ágora** es una suma de propuestas clásicas con bases francesas y, a la vez, una importante apuesta por los productos de calidad y de temporada. Una de estas propuestas es la **receta** que David comparte con nosotros: **lomo de venado asado con apio glaseado y salsa de caza.**

Elaboración:

- Salpimentamos el lomo y con un chorro de aceite a la plancha lo sellamos bien dorado por ambos lados.
- Se pasan por agua (se blanquea así), las dos ramas de apio blanco y una verde. Una vez blanqueado se glasea en un fondo de agua, mantequilla, sal y pimienta.
- Se mete al horno el venado y mientras tanto se pone el foie con sal, pimienta y harina a la plancha hasta que tome un color caramelo por ambos lados. Se saca el venado del horno, se parte y se monta el plato.