

# "Caramelito" de los montes, con lomo de ciervo

## Ingredientes

- - Lomo de Ciervo (una pieza de aproximadamente 1 Kg. Se puede utilizar otro tipo de carne, aunque mejor si es de caza)
- - Manzana
- - Calabacín
- - Pasta filo
- 
- Para elaborar la marinada:
  - - Aceite de oliva virgen extra (10 cl.)
  - - Vino blanco seco (5 cl.)
  - - Comino
  - - Canela
  - - Sal y pimienta

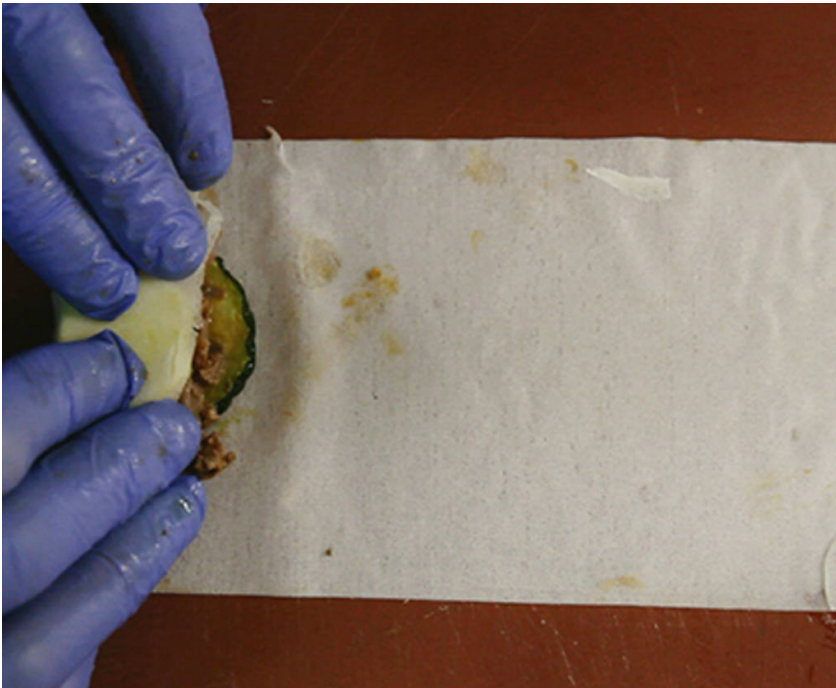
[La Taberna del Pintxo](#) de Málaga, auténticos especialistas en el "tapeo" de calidad, nos ofrece una receta muy "resultona" que podemos tomar de aperitivo o, incluso, como plato principal. Si lo acompañamos de, por ejemplo, una ensalada de lechuga, tomate, zanahoria, cebolla, nos encontramos con un excelente y equilibrado menú.

### Preparación:

- Sazonamos generosamente el lomo de ciervo con la sal, la pimienta, el comino y un toque de canela al gusto. A continuación añadimos el aceite de oliva virgen extra y el vino, de manera que la carne quede impregnada de toda la mezcla, y lo dejamos macerar 24 horas en la nevera.
- Pasado este tiempo, ponemos el lomo, y la marinada, en una bandeja de horno, lo tapamos con papel de plata, y cocinamos a fuego medio (150º C) durante 2 horas.



- Cuando esté ya listo, dejamos que se temple un poco y, con las manos, "deshilachamos" o "deshebramos" la carne y la mezclamos con todo el jugo que ha soltado.



- Para elaborar los caramelos, cortamos la pasta fillo en cuadrados de unos 6 x 10 cm. y envolvemos con ellos, como si fuera un caramelo, un montoncito de la carne y añadimos un poco de manzana y calabacín, cortado muy fino, para que le de cierto frescor a la receta.

- Estos caramelos los podemos freír en aceite de oliva a 170º C durante unos 2 ó 3 minutos, y eliminar el exceso de grasa con una servilleta de papel. Pero si preferimos evitar la fritura, también podemos hornearlos durante 5 minutos a 180º C o hasta que estén dorados y crujientes.

- Se puede acompañar de una salsa de "crema agria" o de yogurt, o incluso una vinagreta con vinagre balsámico.