

Lomo de ciervo sobre arroz meloso de setas del Rincón de Qrro

Dificultad:

media

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

- 800 g de lomo de ciervo
- 100 g de arroz o trigo tierno
- 300 g de setas variadas
- Soja
- Ajo
- Caldo de carne
- 1 copita de vino blanco
- Sal y pimienta negra al gusto

/ Preparación

Elaboración

- Cortar el lomo de ciervo en cuatro partes y macerar en soja durante 20 minutos.
- Mientras se macera el lomo, freír los ajos picados y agregar las setas. Rehogar durante 4 o 5 minutos. Seguidamente, añadir el arroz y remover un par de veces con el resto de ingredientes. Añadir el vino blanco y esperar a que este se evapore.
- Una vez evaporado el vino, agregar el caldo de carne poco a poco hasta que el arroz esté en su punto. Paralelamente, marcar en una sartén a fuego fuerte el lomo de ciervo por los cuatro lados. Debe quedar sellado pero poco hecho.

Emplatado

- Cortar el lomo de ciervo por la mitad. Servir una base de arroz y coronarla con las piezas de ciervo.