

Ciervo con strudel de patata y kimchi

Tiempo total **150 Mins.** 60 Mins. Tiempo de preparación **90 Mins.** Tiempo de cocción

INGREDIENTES

10 porciones

Para el strudel:

- 900 g** de patatas firmes, peladas y cortadas en dados grandes
- 80 ml** [Kikkoman Salsa picante de Guindilla para Kimchi](#)
- 4** láminas de masa para strudel (aprox. 25 × 30 cm)
- 100 g** de mantequilla, derretida
- 21 g** de yema de huevo (aprox. 2 huevos medianos)
- 60 ml** de leche entera
- 10 g** de semillas de sésamo

Para el aliño:

- 50 ml** [Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada](#)
- 60 ml** de vinagre balsámico
- 60 g** de mostaza de intensidad media
- 60 g** de miel
- 100 ml** de aceite de nuez

Para la ensalada:

- 20 g** de mantequilla
- 800 g** de peras, cortadas en gajos
- 100 ml** de vino blanco
- 200 g** de canónigos, listos para servir

Además:

- 60 ml** de aceite vegetal
- 1,6 kg** de lomo de ciervo, limpio
- Sal

PREPARACIÓN

Pasos 1

Precaliente el horno a 180 °C con ventilador. Hierva las patatas en agua con sal hasta que estén tiernas. Tritúrelas y mézclelas con la Salsa picante de Guindilla para Kimchi Kikkoman. Coloque dos láminas de masa para strudel superpuestas, untando cada una con mantequilla derretida. Distribuya la mezcla de patata sobre el tercio inferior a lo largo, doble ligeramente los bordes y enrolle con firmeza. Barnice con la mezcla de yema de huevo y leche, espolvoree con las semillas de sésamo y hornee durante unos 30 minutos, hasta que se dore.

Pasos 2

Para la vinagreta, mezcle la Salsa de Soja Kikkoman, el vinagre balsámico, la mostaza y la miel en un recipiente alto con una batidora de mano, y agregue poco a poco el aceite de nuez. Reserve.

Pasos 3

Derrita la mantequilla en una sartén a fuego medio. Añada los gajos de pera y saltee durante aproximadamente 1 minuto, según el grado de madurez. Desglase con el vino blanco y deje reducir 1–2 minutos.

Pasos 4

Para cocinar el lomo de ciervo, caliente el aceite en una sartén grande (preferiblemente en una plancha). Marque la carne por todos los lados durante 3–4 minutos. Sazone con sal y pimienta y

Pimienta
Brotos de berro rojo

hornee a 160 °C (calor superior e inferior) durante 10–15 minutos hasta que esté al punto (temperatura interior aprox. 54 °C).

Pasos 5

Corte el strudel en porciones y el ciervo en medallones. Disponga la ensalada de canónigos y las peras en los platos, rocíe con la vinagreta y coloque encima la carne y el strudel. Decore con berro rojo si lo desea.