KIKKOMAN

# Lomo de venado con acelgas y salsifí

Tiempo total **120 Mins.** **45 Mins.** Tiempo de preparación **50 Mins.** Tiempo de cocción **25 Mins.** tiempo de espera

## INGREDIENTES

**10 porciones**

**Para el venado:**

- **1,2 kg** de lomo de venado, listo para asar
- **200 g** de pechuga de pollo, troceada groseramente
- **1** huevo
- **150 ml** de nata para montar
- **30 g** de perejil, picado groseramente
- **200 g** de setas silvestres, cortadas en dados finos
- Sal
- Pimienta
- **700 g** de acelgas, solo las hojas, reservar los tallos
- **500 g** de pan de tramezzini
- **100 ml** de aceite vegetal, para freír

**Para el puré:**

- **500 g** de apionabo, cortado en dados finos
- **50 ml** de nata para montar
- Sal

**Para las verduras:**

- **50 ml** de aceite de oliva
- **400 g** de tallos de acelga, cortados en piezas de bocado
- **400 g** de salsifí negro, pelado y cortado en piezas de bocado
- **100 g** de cebolla, cortada en gajos
- **1 l** de caldo de caza

## PREPARACIÓN

**Pasos 1**

Para preparar la farsa del venado, introduzca la pechuga de pollo en el congelador durante unos 10 minutos. Debe estar muy fría, pero no congelada. Tritúrela con el huevo, la nata y el perejil en una picadora hasta obtener una farsa homogénea. Pase la mezcla por un tamiz fino para eliminar posibles fibras. Saltee las setas en un poco de aceite a fuego muy fuerte durante aproximadamente 1 minuto. Incorpore las setas ya frías a la mitad de la farsa. Sazone con sal y pimienta y reserve en refrigeración hasta su uso.

**Pasos 2**

Escalde las hojas de acelga durante unos 30 segundos. Extiéndalas sobre un paño limpio, cúbralas con otro paño y aplánelas ligeramente con un rodillo.

**Pasos 3**

Unte las hojas de acelga con la farsa de ave simple (sin setas). Envuelva el lomo de venado en las hojas. Disponga las rebanadas de pan tramezzini, úntelas con la farsa de setas y envuélvalas alrededor de la carne.

**Pasos 4**

Para el puré, cueza el apionabo en abundante agua con sal durante unos 20 minutos. Escúrralo bien y tritúrelo con la nata y la sal en una batidora de vaso o robot de cocina hasta obtener una textura lisa.

**200 ml** Kikkoman Salsa de Soja dulce
**10 g** de maicena

**Adicionalmente:**

**50 g** de pimpinela

### Pasos 5

Mientras tanto, para las verduras, caliente el aceite de oliva en una sartén amplia y poco profunda. Sofría suavemente los tallos de acelga, el salsifí negro y la cebolla durante 3–5 minutos sin que lleguen a dorarse. Desglase con el caldo de caza y deje reducir a fuego suave durante unos 10 minutos. Añada la Kikkoman salsa para arroz. Mezcle la maicena con un poco de agua hasta obtener una mezcla homogénea y utilícela para espesar ligeramente la salsa.

### Pasos 6

Precaliente el horno a 160 °C (con ventilador). Caliente el aceite vegetal en una sartén a fuego medio. Selle el venado envuelto en tramezzini por todos los lados durante 4–5 minutos hasta que adquiera un tono dorado. Transfiéralo a una rejilla y cocínelo en el horno, en la bandeja central, durante aproximadamente 10 minutos. Lleve la carne a una temperatura interna de unos 50 °C. Retire del horno y deje reposar unos 5 minutos, hasta que alcance aproximadamente 56 °C. Corte con un cuchillo bien afilado.

### Pasos 7

Sirva los tallos de acelga y el salsifí negro con un poco de salsa en platos hondos. Incorpore el puré. Disponga el venado sobre las verduras y termine con pimpinela.