KIKKOMAN

Osobuco de ciervo con puré de boniato

Tiempo total **295 Mins.** **45 Mins.** Tiempo de preparación **250 Mins.** Tiempo de cocción

INGREDIENTES

10 porciones

Para el osobuco:

2,5 kg	de osobuco de ciervo
500 ml	Kikkoman Salsa Estilo Japonés Teriyaki para Marinados
100 ml	de aceite vegetal
250 g	aprox. de zanahorias, peladas y troceadas en trozos grandes
300 g	de cebollas, peladas y troceadas en trozos grandes
200 g	de apio, troceado en trozos grandes
50 g	de concentrado de tomate
300 ml	de oporto (tinto)
2 l	de caldo de caza
2	hojas de laurel
20 g	de tomillo fresco, en rama
15 g	de almidón de maíz
30 g	de mantequilla

Para el puré:

1,3 kg	de boniatos, pelados y cortados en dados grandes
200 g	de chalotas, peladas y cortadas en dados grandes
50 g	de mantequilla
300 ml	de caldo de verduras
	Sal

Para la gremolata:

70 g	aprox. de levístico,

PREPARACIÓN

Pasos 1

Marine la carne de osobuco en la Marinada Teriyaki Kikkoman durante al menos 2–3 horas (idealmente toda la noche). Precaliente el horno a unos 160 °C (convección). Escurra la carne. Dórela en una fuente de horno con aceite durante 3–4 minutos por cada lado y retírela. Seguidamente, ase las verduras en la misma fuente durante 8–10 minutos. Añada el concentrado de tomate y cocine 2–3 minutos más. Desglase con el oporto, reduzca y vierta el caldo. Incorpore de nuevo la carne junto con las hierbas, tape y estofe en el horno durante 3–4 horas.

Pasos 2

Retire la carne y pase la salsa por un colador fino. Espese con la maicena y termine incorporando la mantequilla. Poco antes de servir, vuelva a calentar la carne en la salsa por raciones o, por ejemplo, regénérela en una bandeja gastronorm de tamaño completo, cubierta con la salsa, utilizando un horno mixto.

Pasos 3

Para preparar el puré, rehogue los boniatos y las chalotas en una cacerola con mantequilla a fuego medio durante 3–4 minutos. Añada el caldo, tape y deje cocer a fuego lento durante unos 35 minutos. Elimine el exceso de líquido y triture las verduras en una batidora de vaso hasta obtener una textura homogénea. Si es necesario, añada un poco del caldo de cocción para aligerar la mezcla durante el triturado. Sazone al gusto con sal.

	finamente picado
2	dientes de ajo, pelados y picados finamente
2 g	aprox. de ralladura de naranja
100 ml	de aceite de oliva
	Sal
	Pimienta

Para la endivia:

500 g	de endivias, lavadas y sin las hojas exteriores
30 g	de mantequilla
50 ml	de vinagre balsámico
20 g	de miel
	Sal
	Pimienta

Pasos 4

Para preparar la gremolata, lave y escurra el levístico, y píquelo finamente junto con el ajo. Mézclelo con la ralladura de naranja y un poco de aceite de oliva. Sazone al gusto con sal y pimienta. Para un matiz más afrutado, puede añadir un chorrito de zumo de naranja.

Pasos 5

Para la endivia, lávela, escúrrala y recorte los extremos. Caliente la mantequilla en una sartén a fuego medio y saltéela 3–4 minutos, luego incorpore el vinagre balsámico y la miel. Sazone al gusto con sal y pimienta.

Pasos 6

Para servir, disponga el puré en los platos, coloque la carne encima y complete con la endivia y la gremolata.