

Arroz meloso con lomo

GASTRONOMÍA



Dificultad: baja.
Preparación: 28 minutos.
Cocción: 20 minutos.
Ingredientes para 4 personas.

o de corzo y verduritas

Un delicioso plato

Texto y fotos: Javier Chozas



Lomo de corzo marinado

Ajo 1 diente.
Cebolla 2 unid.
Zanahoria 1 unid.
Lomo de corzo 400 gr.
Sal 5 gr.
Orégano 5 gr..
Aceite de oliva 25 gr.
Vino tinto 100 ml.
Vinagre de módena 20 ml.
Bayas de pimienta y enebro 5 unid.

Sofrito de verduras

Zanahoria 1 unid.
Puerro 2 unid.
Ajo 1 diente
Tomate 1 unid.
Sal 5 gr.



Jugo de corzo

Verduras de condimentación. 750 gr.
Zanahoria, puerro, cebolla y tomate.
Huesos de corzo 5 kg
Agua 2l.
Vino tinto ½ l

Además

Brotes y flores variadas.
Sal Maldon o escamas.
Pasas.
Arroz redondo 500 gr.



Preparación:

Lomo de corzo marinado: Cortar las raciones de lomo de corzo e introducir en la marinada compuesta por todos los ingredientes descritos en la receta, dejar macerar durante un periodo aproximado de 12 horas, según tamaño. Una vez marinado, solo quedara escurrirlo y marcarlo en la plancha a temperatura alta con aceite de oliva v.e.









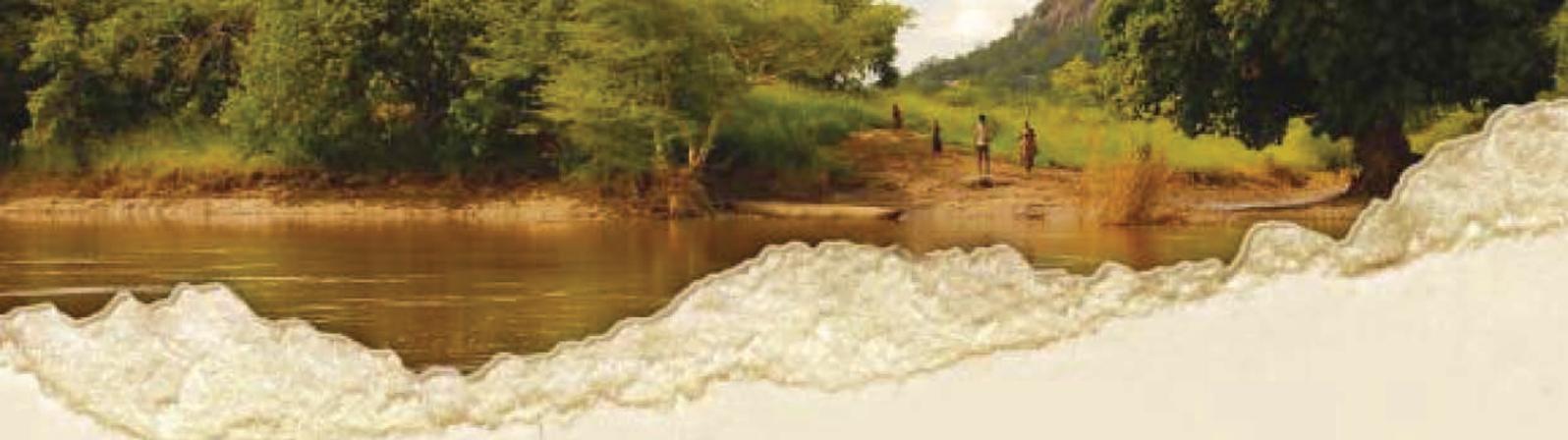
Jugo de corzo: Introducir todos los ingredientes en una olla en frío, y poner a cocer lentamente de 4 a 5 horas. Colar y reservar.

Arroz con sofrito: Realizar un sofrito con las verduras por orden de dureza, una vez sofrito agregar el arroz y el jugo de corzo, el doble de su volumen. Dejar cocer los 7 primeros minutos a fuego fuerte, y los restantes a fuego bajo. Retirar y reservar una vez terminado.

Presentación: En un plato sopero, introducir el arroz ya terminado. Sobre el arroz el lomo marcado a la plancha. Decorar con brotes y flores.

Para maridar:
Vino tinto cabernet .





**EL RIFLE
DEL CAZADOR
PROFESIONAL**

Los cazadores profesionales no arriesgan.

No pueden. Tienen en sus manos la vida de sus clientes y la suya propia. Cuando entran en acción necesitan un disparo rápido y preciso. Necesitan confiar en su rifle. Por eso utilizan Heym.

"Cuando un enorme hipopótamo derribó nuestra canoa y caímos al río Zambeze, lo primero que pensé fue: ¿Dónde está mi exprés?"

Ivan Carter pasó tres días buceando en el fondo del río Zambeze, en busca de su Heym. ¿Qué harías tú por el tuyo?

Ivan Carter, cazador profesional, utiliza un Heym 88B



Heym fabrica rifles de cerrojo –modelos SR20 y SR31– y exprés yuxtapuestos y superpuestos

Esteller

Tel. 936 724 510 - Fax 936 724 511
info@esteller.com - www.esteller.com