Ciervo de Invernalia

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Roberto Stark **Recetizador:** feli bergillos

Tiempo: 2 horas
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Caro

Descripción:

Las condiciones climatológicas de Invernalia provocan que nuestra alimentación sea muy pesada. Este es el plato preferido de Robert Stark

Ingredientes para 4 personas :

- 500 g de lomo de ciervo
- 1 chalota
- Un vaso de moscatel
- Agua
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta
- Eneldo

Preparación:

Paso 1

Empieza retirando las partes feas del lomo hasta dejarlo limpio y lo utilizas para hacer caldo. En Invernalia todo se aprovecha. Reserva el caldo una vez hecho

Paso 2

Pica la chalota y póchala a fuego lento en una sartén. Echa el moscatel y dejas que se reduzca. Añade después el caldo y reservas.

Paso 3

Corta el lomo de ciervo con un grosor considerable. Echa sal y las especies y lo pasas en una sartén.

Paso 4

Emplatamos con la salsa y a comer.