

Será por recetas



Corzo asado con castañas y manzana

Caza, Recetas para navidad

 6 Personas

 90 Minutos

 Media

 Enviada el 12/01/2012

Ingredientes

- 2 Kg. de Carne de Corzo
- 1 Kg. Manzanas Golden
- 20 Castañas
- 3 Cebollas medianas y 3 patatas
- 1 ramito de hierbas aromáticas (tomillo y romero),
- Aceite de oliva
- 100 grs. de Mantequilla
- 2 dientes de Ajo
- 1 Hoja de laurel
- ½ litro de Vino Tinto
- 2 Copas de Brandy
- Sal y pimienta negra
- Confitura de Arándanos

Elaboración

Cortar la carne de corzo ya limpia, a tacos grandes y ponerla en adobo durante 24 horas en una cazuela junto con las cebollas cortadas en juliana, el ramito de hierbas, los dientes de ajo machacados, la copa de brandy y el vino tinto. Reservar en el frigorífico.

Cortar la piel de las castañas y dejar a remojo durante 3 horas. Transcurrido ese tiempo, asar en el horno y reservarlas peladas.

Pelar y cortar las manzanas. Reservar. Transcurrido el tiempo del adobo, sacar el corzo y escurrirlo y secarlo con un paño de cocina. Reservar.

Poner una cazuela de barro al fuego con la mantequilla y un chorrito de aceite y dorar los trozos de carne de forma que vayan cogiendo un color dorado. Cuando la carne esté a punto, salpimentar y pochar entonces la cebolla del adobo. A continuación, añadir las manzanas cortadas a tacos, las castañas y la copa de brandy restante. Introducir en el horno precalentado a fuego medio, y hornear a fuego lento hasta que la carne esté tierna.

Es importante que el asado no se quede sin caldo. En caso necesario, añadir un poco del caldo del adobo.

Cuando la carne esté tierna, sacar del horno.

Preparar una fuente en la que colocaremos la carne en el centro. Con la cebolla y el caldo de la cocción, hacer una salsa fina pasándolo todo por el chino. Salsear la carne.

Hacer un puré con las manzanas que estarán bien cocidas y colocarlas en un lado de la fuente. Con las patatas, habremos hecho un puré y lo colocaremos en el otro lado junto con las castañas.

En un bol, colocaremos la confitura de arándanos y la serviremos junto con la fuente anterior.



Autor receta de Corzo asado con castañas y manzana

JVL .

 Valoración 4/5

 245 Recetas publicadas

 Miembro desde 10/01/2012