



INGREDIENTES

600 g de lomo de corzo cortado
1 pizca de especias de mole
1 cucharadita de aceite de oliva
400 g de raíz de perejil
100 ml de leche - 150 ml de nata
50 g de mantequilla
Nuez moscada molida
12 cerezas amarena con sirope
Sal y pimienta

COCCIÓN

50/25 min
95/60
Cocción al vacío
Nivel del horno 3



LOMO DE CORZO CON PURÉ DE RAÍZ DE PEREJIL

Para 4 comensales. Nivel de dificultad 3

- 1 Unta las especias de mole y el aceite de nueces en el lomo de corzo y sállalo al vacío en una bolsa de vacío.
- 2 Pela la raíz de perejil, trocéala bien y sállala al vacío en una bolsa de vacío junto con la nata, la leche, la sal, la nuez moscada y la pimienta blanca.
- 3 Coloca la bolsa(s) de vacío en el nivel 3 y utiliza el programa "Vapor solo o cocción al vacío (sous vide)" a 95 °C durante 50 minutos. Tritura bien la mezcla y déjala a un lado. Cocina el lomo de corzo en el nivel 3, con el programa "SousVide" a 60 °C durante 25 minutos. A continuación, sácalo y dóralo en una sartén caliente. Añade las cerezas amarena y caliéntalas ligeramente.

Presentación

Corta el lomo de corzo en diagonal y distribuye las rodajas sobre el puré de raíces de perejil. Decora con las cerezas.