

Cocinero: ..... **Pedro Mario y Óscar Manuel Pérez**  
 Restaurante: ..... **El Ermitaño (Benavente, Zamora)**

Tiempo: ..... **30 min.**  
 Categoría: ..... **Carnes**

Coste: ..... **Medio**  
 Dificultad: ..... **Media**

## Ingredientes

### (Para 4 personas)

#### Para el ciervo

Lomos de ciervo  
 (limpios) ..... **4 de 200 gr. cada uno**

#### Para la sal de hongos

Sal gorda (marinar) ..... **125 gr**  
 Sal ahumada ..... **12 gr**  
 Polvo de hongos (concentrado) ..... **8 gr**  
 Hongos deshidratados (triturados) .. **8 gr**

#### Para el jugo

Caldo de caza concentrado ..... **0,5 litros**  
 Vinagre ..... **40 gr**  
 Azúcar ..... **40 gr**  
 Xantana ..... **1,5 gr**

#### Para el risotto

Arroz arbóreo ..... **150 gr**  
 Cebolleta (picada) ..... **25 gr**  
 Caldo de ave ..... **450 gr**  
 Nata culinaria ..... **75 gr**  
 Queso de oveja Zamorano rallado . **40 gr**  
 Aceite y mantequilla  
 Polvo de hongos (concentrado)  
 Sal

#### Para los Boletus encebollados

Boletus de Zamora fresco ..... **250 gr**  
 Cebolleta ..... **75 gr**  
 Aceite de oliva de 0,4 grados

## Elaboración

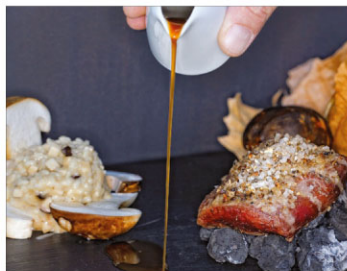
Mezclamos todos los ingredientes para realizar la sal de hongos.

Caramelizamos el azúcar, desglasamos con el vinagre, añadimos el caldo de caza y reducimos hasta la mitad de su volumen. Espesamos

con xantana y rectificamos de sal.

Pochamos la cebolleta con aceite de oliva y la mantequilla, añadimos el arroz y rehogamos, agregamos el caldo de ave (caliente) y la nata manteniéndolo a fuego lento removiendo periódicamente. Hidratamos con caldo (caliente) cuando sea necesario. Por último, añadimos el queso (rallado) dejando el arroz muy al dente. Sazonamos con el polvo de hongos concentrado y rectificamos de sal (cortamos la cocción ayudados de un recipiente con agua y hielo).

Limpiamos y cortamos los boletus en *brunoise*. A continuación picamos y pochamos la cebolleta en *brunoise*, añadimos los boletus y los hacemos a fuego lento. Rectificamos de sal.



## Montaje del plato

Salamos con la sal de hongos el lomo de ciervo marcado en la plancha y lo metemos en el horno de convección con un chorrito de aceite de 0,4 grados durante 4 minutos a 180 grados. Rematamos el *risotto* calentándolo y agregándole los boletus encebollados y un poco de caldo de ave. Rectificamos de sal y montamos el plato.