

VENADO

Ingredientes:

- 1 Pierna o Paleta de Venado

Ingredientes para mechar:

- 4 dientes de ajo cortados en tiritas
- ¼ parte de una cebolla chica en cuadritos
- 4 a 6 rebanadas de Tocino cortado en cuadritos

Ingredientes para marinada:

- 2 Cebollas rebanadas
- 2 Zanahorias Rebanadas
- 3 ramos de perejil cortados de 1 cm.
- 1 Cucharada de hojas de laurel
- 1 cucharita de pimienta negra entera quebrada
- 1 Cucharada de tomillo seco
- 1 Cucharada de mejorana seca
- 1 Cucharada de sal
- 4 dientes de ajo rebanados
- 2 tazas de vino blanco
- ¼ de taza de aceite vegetal

Ingredientes para hornear:

- 500 gms de tocino
- 1 botella de Vino Tinto (750 ml)
- 1 taza de jerez semi dulce
- 1 cucharita de cada uno de Tomillo y mejorana frescos

Preparación:

1. La pierna de venado se mecha con ajo, cebolla y tocino. Para hacer esto se hacen cortes en la carne de 1 a 2 cms de profundidad y se mete un pedazo de ajo, cebolla y tocino. Se hacen estos cortes cada 5 a 7 cms aproximadamente hasta que toda la superficie de la carne por ambos lados esté cubierta.
2. Se mezclan los ingredientes de la marinada y se vacía la mitad en un recipiente grande donde quepa la pierna de venado (tipo pavera). Encima se acomoda la carne y se le vacía la otra mitad de los ingredientes. Se cubre con papel aluminio o film plástico y se mete al refrigerador durante 2 a 3 días.
3. La pierna de venado deberá voltearse de posición una vez al día que para toda la superficie se empape bien del vino y especias.
4. El tercer día se le retira a la pierna todo el líquido y verduras (se guarda). Se seca la carne con servilletas de papel. Se pone a dorar el tocino para obtener su grasa. El tocino se aparta para otro uso. En esta grasa se va a freír la pierna por todos lados. Se regresa la pierna al recipiente, se le vuelve a añadir el líquido y las verduras de la marinada y además se le agrega la botella de vino tinto y se mete a hornear tapado con toda la marinada y verduras a 180°C o 350°F durante varias horas. El tiempo dependerá del tamaño de la carne y de lo tierno del animal, pero será aproximadamente de 5 a 7 horas. La carne de venado es dura y debe dejarse cocinar el tiempo suficiente para permitir que se suavice. Durante el tiempo de horneado deberá bañarse con sus mismos jugos la carne para que no se seque de arriba. Cuando ya esté casi cocida la carne se le agrega el jerez. Para probar la carne hay que picar la carne con un tenedor para asegurarse que está suave. Una vez que se saca del horno se prepara la salsa. Para esto hay que retirar la carne del recipiente y tomar todo el jugo y verduras que quedó en el recipiente y molerlo en la licuadora hasta que quede muy terso. Esta salsa se vacía a una ollita y se prueba de sal y especias.
5. Debemos probar la sazón agregando mas ingredientes en caso necesario: tomillo, mejorana, sal, vino, jerez y corregir en caso necesario.

6. Idealmente se deja enfriar la carne para rebanarla con mayor facilidad. Se acomoda en un platón las rebanadas de carne y se baña con la salsa caliente.
7. Se sirve acompañado de papitas cambray con romero y zanahorias con perejil.

