

# LOMBINHOS DE VEADO COM GUARNIÇÃO



Revista  
Dez. | Jan. 05

Fotos: Nuno Campos  
Chef: Boris Schijvens

## PARA 4 PESSOAS

Tempo de preparação: 90 minutos

Tempo de cozedura: 40 minutos

## INGREDIENTES

2 lombos de veado (aprox. 320 g, limpos) • 400 g batatas descascadas • 2 colheres de sopa de natas • 200 g couves-de-bruxelas, limpas • 100 g cogumelos “chanterelle” ou “porcini” • 4 peras • 100 ml de vinho tinto • 75 ml de vinho do Porto tinto • 1 pau de canela • 1 colher de sopa de açúcar • 1 colher de sopa de sumo de limão • 100 ml de água • 1 cravinho • 100 g de arandos • 50 g biscoitos de gengibre • 20 g de chocolate preto • Sal e pimenta

## PREPARAÇÃO

### Peras:

Ferva as peras descascadas no vinho tinto, com 50 ml do vinho do Porto tinto, o pau de canela, o açúcar e o sumo de limão durante uma hora • Reserve no líquido quente

### Molho:

Apare os lombos, colocando as aparas em 100 ml de água • Adicione o cravinho e 25 ml de vinho do Porto, e cozinhe durante 30 minutos em lume baixo • Coe o líquido e reduza até obter metade do seu volume • Adicione o chocolate, os biscoitos de gengibre, os arandos e tempere com sal e pimenta • Reserve • Coza as batatas e reduza-as a puré juntando as natas, sal e pimenta • Reserve, mantendo a temperatura • Coza as couves-de-bruxelas até ficarem tenras, reserve e mantenha quente • Sele os lombos com um pedaço de manteiga, fritando de ambos os lados • Tempere com sal e pimenta e leve a forno a 180 °C, entre 5 a 10 minutos • Frite os cogumelos rapidamente em temperatura alta, na restante gordura • Corte o veado em fatias finas • Coloque num prato de servir com o resto dos ingredientes quentes