

# Lombo de veado com acelga e escorcioneira

Tempo total **120 Mins.** 45 Mins. Tempo de preparação **50 Mins.** Tempo de confecção **25 Mins.** Tempo de Espera

## INGREDIENTES

10 Porções

### Para o veado:

- 1,2 kg** de lombo de veado, pronto a ir ao forno
- 200 g** de filete de peito de frango, picado grosseiramente
- 1** ovo
- 150 ml** de natas para bater
- 30 g** de salsa, picada grosseiramente
- 200 g** de cogumelos silvestres, cortados em cubos pequenos
- Sal
- Pimenta
- 700 g** de acelga, apenas as folhas, os talos reservados
- 500 g** de pão tramezzini
- 100 ml** de óleo vegetal, para fritar

### Para o puré:

- 500 g** de aipo-rábano, cortado em cubos pequenos
- 50 ml** de natas para bater
- Sal

### Para os legumes:

- 50 ml** de azeite
- 400 g** de talos de acelga, cortados em pedaços pequenos
- 400 g** de escorcioneira, descascada, cortada em pedaços pequenos

## PREPARAÇÃO

### Passo 1

Para preparar o recheio do veado, coloque o peito de frango no congelador durante cerca de 10 minutos. Deve ficar muito frio, mas não congelado. Processe com o ovo, as natas e a salsa num processador de alimentos, até formar o recheio. Passe por um passador fino para retirar as fibras. Salteie os cogumelos num pouco de óleo em lume muito forte durante cerca de 1 minuto. Envolve os cogumelos arrefecidos em metade do recheio. Tempere com o sal e a pimenta e leve ao frigorífico até ser necessário.

### Passo 2

Escalde as folhas de acelga durante cerca de 30 segundos. Estenda-as sobre um pano de cozinha limpo, cubra com um segundo pano e achate ligeiramente com um rolo da massa.

### Passo 3

Barre as folhas de acelga com o recheio simples de aves (sem cogumelos). Enrole o lombo de veado nas folhas. Disponha as fatias de tramezzini, barre-as com o recheio de cogumelos e envolva a carne.

### Passo 4

Para o puré, coza o aipo-rábano em água abundante com sal durante cerca de 20 minutos. Escorra bem e triture com as natas e o sal numa batedeira ou liquidificadora até obter uma mistura homogénea.

**100 g** de cebola, cortada em gomos  
**1 litro** de caldo de caça  
**200 ml** Kikkoman Molho para arroz - doce  
**10 g** de amido de milho  
**Também:**  
**50 g** de pimentela

### **Passo 5**

Entretanto, para os legumes, aqueça o azeite numa frigideira larga. Salteie suavemente os talos de acelga, a escorcioneira e a cebola durante 3–5 minutos, sem ganharem cor. Desglace com o caldo de caça e deixe cozinhar em lume brando durante cerca de 10 minutos, para reduzir. Adicione o Molho Kikkoman para Arroz. Misture o amido de milho com um pouco de água até obter uma mistura homogénea e use-o para engrossar ligeiramente o molho.

### **Passo 6**

Pré-aqueça o forno a 160 °C (ventilador). Aqueça o óleo vegetal numa frigideira em lume médio. Frite o veado envolto em tramezzini de todos os lados durante 4–5 minutos, até ficar dourado, e depois transfira para uma grelha e cozinhe no forno, na prateleira do meio, durante cerca de 10 minutos. Cozinhe até atingir uma temperatura interna de aprox. 50 °C. Retire do forno e deixe repousar durante cerca de 5 minutos, permitindo que a temperatura suba até cerca de 56 °C. Corte em fatias com uma faca afiada.

### **Passo 7**

Distribua a acelga e a escorcioneira com um pouco de molho por pratos rasos. Adicione o puré. Coloque o veado por cima e sirva decorado com pimentela.