

## CORZO REMIX



### INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

- 500g lomo de corzo
- 50g Crema de Calabaza
- 8 Castañas en Almíbar
- 8 coles de bruselas
- q.s. Roux Oscuro Granulado
- 16 bayas de goji

#### para la masa de tahina

- 100g Sésamo Negro - Semilla Entera
- 10g Black BBQ, Sal Aromática
- 10g Aceite de Semillas de Calabaza lgp

### MÉTODO

- Para la masa de tahina, bata todos los ingredientes hasta obtener una consistencia suave pero seca.
- Extienda dos hojas de papel de horno y envuelva el lomo de corzo con la masa. Cocer en el horno a 180 grados hasta que alcance 55 grados en el corazón.
- Hacer el caldo marrón con la mezcla, añadir las bayas de goji y a fuego lento hasta que estén blandas.
- Bata la crema de calabaza con agua hasta obtener la consistencia deseada.
- Sirva el solomillo en un plato caliente, combínelo con el puré de calabaza, las castañas, las coles de Bruselas y mezclar con el puré de bayas de goji.

## PRODUCTOS EN ESTA RECETA



**Crema de Calabaza**



**Castañas en Almíbar**



**Roux Oscuro  
Granulado**



**Sésamo Negro -  
Semilla Entera**



**Black BBQ, Sal  
Aromática**



**Aceite de Semillas de  
Calabaza Igp**