

MEDALLONES DE CORZO CON CANTARELAS Y PERAS.

Ingredientes

Pimentón en grano
Bayas de enebro
Romero
Sal
Pimienta negra
300 gr de solomillo de corzo
200 gr de cantarelas
Una cebolla roja
2 peras pequeñas
Zumo de limón
Aceite de girasol
Una pizca de harina
Vino rosado
Un poco de perifollo

Elaboración

- Machacar en un mortero el pimentón, bayas de enebro, romero, sal y pimienta.
- Lavar el corzo en agua fría y secarlo con papel de cocina.
- Cortar la carne con un grosor de 4-5 cm.
- y condimentar con la mezcla de las especias.
- Limpiar las cantarelas.
- Pelar y cortar la cebolla en tiras finas.
- Pelar y cortar las peras y rociarlas con el zumo de limón.
- Calentar la sartén y dorar los lomos de corzo.
- Retirarlos.
- Freír la cebolla y las cantarelas, agregar la harina y mojar con el vino.
- Incorporar las peras y cocer dos minutos.
- Salpimentar y disponer las setas y cebolla a modo de guarnición al lado del corzo y espolvorearlo con el perifollo.