Don Jaime
FRUTOS DE ORIGEN

RECETA CON TOMATES SECOS DON JAIME

Lomo de ternera relleno de tomates secos, burrata y albahaca

Una receta gourmet, sofisticada y con identidad mediterránea, donde los tomates secos Don Jaime son los protagonistas absolutos. Su sabor intenso y concentrado combina con la cremosidad de la burrata y el aroma fresco de la albahaca.



Ingredientes (4 porciones)

- 180 g de tomates secos Don Jaime
- 700 g de lomo de ternera abierto para rellenar
- 200 g de burrata
- 50 g de queso parmesano rallado
- 1 diente de ajo
- 1 puñado de hojas de albahaca fresca
- 2 cucharadas de aceite de oliva extra virgen
- 100 ml de vino Malbec
- 150 ml de caldo de carne
- 1 cucharadita de mostaza Dijon
- Romero fresco
- Sal y pimienta negra
- Hilo de cocina

Preparación

1. Preparar los tomates secos. Si están muy secos, hidratalos durante 15-20 minutos en agua tibia. Escurrilos muy bien y picalos groseramente. Para potenciar su sabor, saltealos durante unos minutos con aceite de oliva y ajo picado.

2. Preparar el relleno. Mezclá los tomates secos con el parmesano y unas hojas de albahaca cortadas a mano. Abrí el lomo como un libro y condimentá con sal y pimienta. Distribuí el relleno sobre toda la superficie y agregá trozos de burrata. Enrollá firmemente y atalo con hilo de cocina.

3. Sellar la carne. En una sartén bien caliente, agregá aceite de oliva y dorá el lomo por todos sus lados hasta obtener una costra dorada.

4. La salsa gourmet. Retirá la carne y, en la misma sartén, agregá el Malbec. Dejá reducir unos minutos. Incorporá el caldo y la mostaza Dijon. Volvé a colocar el lomo y cociná hasta alcanzar el punto deseado, bañándolo periódicamente con la salsa.

5. El toque final. Retirá el lomo y dejalo reposar unos minutos antes de cortarlo. Reducí la salsa hasta que quede ligeramente espesa y brillante.

Emplatado

Cortá el lomo en medallones gruesos y colocá 2 o 3 tomates secos enteros alrededor del plato como elemento visual y de sabor. Bañá con la reducción de Malbec y terminá con:

- Albahaca fresca
- Un hilo de aceite de oliva
- Láminas de parmesano
- Tomates secos Don Jaime

Como guarnición, recomiendo puré rústico de papas y ajo confitado o una crema de calabaza asada.



Juan Manuel Marqués
Fundador de Don Jaime
Cocinero recibido del Colegio de Cocineros Gato Dumas