Agnello alle olive (Cordero con aceitunas)



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cordero

Manteca: 30 g
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Ajo: 2 Cabezas
Masa Philo: 5 Láminas
Manteca derretida: Cantidad necesaria
Harina: 50 grs.
Costillas de cordero: 16 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Aceitunas verdes: 150 g

Salsa

Puré de aceitunas: 1 cdita.
Manteca: 60 g
Perejil: A gusto
Pimienta en grano: A gusto
Aceite De Oliva: 50 cc
Sal y Pimienta: A gusto
Jugo de Limón: 2 Unidades
Caldo De Vegetales: 100 cc
Puré de Ajos: 1 cdita.

Preparación de la Receta

Cordero

- Rocíe las cabezas de *ajo* con aceite de oliva y ase en el horno caliente hasta que estén tiernos.
- Abra las cabezas de *ajo* al medio y apriete hasta desprender la pulpa.
- Procese las aceitunas hasta reducirlas a puré.
- Retire los excesos de grasa de la carne y respe los huesos hasta dejarlos libre de carne.
- Pase las carne de **cordero** ligeramente por *harina*.

- En una sartén caliente con aceite de oliva y *manteca* dore la carne por ambas caras y salpimiente.
- Retire del fuego y unte una cara de la carne con el puré de ajos y de aceitunas.
- Corte la masa en cuadrados parejos y superponga 4 capas de masa pincelando cada una con *manteca* derretida.
- Coloque sobre una placa enmantecada y en el centro acomode las costillas de *cordero* en grupos de a cuatro.
- Cierre la masa juntando las puntas en el centro, ate con ciboultte blanqueado y pincele con *manteca* derretida.
- Lleve al horno caliente durante 2 a 3 minutos o hasta que la masa se dore.

Salsa

- En una sartén derrita la mitad de la *manteca* con aceite de oliva y los granos de pimienta.
- Vierta el *jugo* de *limón* y deje reducir unos segundos.
- Incorpore el puré de ajos, sal, pimienta y mezcle bien.
- Agregue el puré de aceitunas, el caldo y deje reducir unos minutos más.
- Añada el *perejil* picado, la *manteca* y mezcle hasta emulsionar.

Presentación

- En la base de un plato sirva la salsa y en el centro el *cordero*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/agnello-alle-olive-cordero-con-aceitunas