elGourmet

Agnello con patate (Cordero con papas)

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Paleta de Cordero: 1 Unidad
Jugo de Limón: 1 Unidad
Pata de cordero: 1 Unidad
Salvia: 12 Hojas
Semillas de hinojo: 2 cdas.
Anchoas en aceite: 100 g
Romero fresco en hojas: 2 cdas.
Ajo: 4 Dientes
Vino Blanco: 2 Tazas
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 1/2 Taza
Papines: 800 g

Bebida sugerida

Vino Syrah 2001:

Guarnición

Anchoas en aceite: 2 Filetes
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Lechuga: 1 Planta
Achicoria: 200 g
Ajo: 1 Diente

Preparación de la Receta

- Corte las piezas de **cordero** en trozos.
- Pique todo junto el *romero*, la salvia y el *ajo*.
- Frote los trozos de carne con las hierbas y el *ajo* picado, y deje *marinar* durante 10 minutos.
- Corte los papines al medio y disponga en una fuente con sal, pimienta y las semillas de *hinojo*.
- Encima acomode los trozos de *cordero*, rocíe con el *jugo* de *limón* y aceite de oliva.
- Cocine en el horno precalentado a 170/180º C durante 15 minutos.
- Dé vuelta los trozos de *cordero*, condimente con sal, bañe con el vino y termine la cocción.

- Reserve el *cordero* y las papas en lugar tibio.
- Agregue las anchoas al fondo de cocción y lleve sobre el fuego mezclando hasta que las anchoas se desmenucen.

Guarnición

- Corte las hojas verdes en trozos grandes.
- Pique el *ajo* y las anchoas.
- En una sartén con aceite de oliva dore el *ajo* y las anchoas.
- Incorpore las hojas verdes, sal, pimienta y saltee unos segundos.

Presentación

- En la base de una fuente sirva la *guarnición* de hojas verdes, en el centro sirva las papas y el *cordero* encima, rocíe con el fondo de cocción.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/agnello-con-patate-cordero-con-papas