

Anello di Patate e zucchine con agnello (Aro de papas y zucchini con cordero)

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Manteca: 50 g

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Papas: 700 g

Cebolla de verdeo: 100 grs.

Vinagre de vino: 1/2 Taza

Cebolla: 1 Unidad

Zucchini: 4 Unidades

Sal y Pimienta: A gusto

Panceta ahumada: 400 g

Cordero

Manteca: 25 g

Vino Blanco: 1/2 L

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Sal y Pimienta: A gusto

Orégano: 1 Ramito

Vinagre de manzana: 10 cc

Tomates Perita: 4 Unidades

Miel: 20 grs.

Cordero (Pata): 400 g

Varios

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Romero: 4 Ramas

Hojas de menta: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Pele las papas y corte en rodajas.
- Pele y corte la *cebolla* en juliana.
- Corte los zucchini en rodajas de 3 o 4 milímetros.
- Corte la *cebolla* de verdeo en juliana.
- En una olla con agua salada y *vinagre* de vino, hierva las papas al dente.

- Cuele y deje enfriar
- En una sartén con aceite de oliva y una cucharada de *manteca*, rehogue la *cebolla*, agregue las papas, condimente con sal y pimienta
- Reserve.
- En otra sartén con aceite de oliva y una cucharada de *manteca*, rehogue las cebollas de verdeo y agregue los zuchinis, condimente con sal y pimienta
- Reserve.
- Forre un aro de metal previamente enmantecado con la *panceta* ahumada, coloque las papas y los zuchini en forma intercalada, cierre con los extremos de la *panceta* ahumada, presione con la mano y termine la cocción al horno a 180° durante 15 minutos.
- Retire y deje reposar por unos minutos.

Cordero

- Desgrase el **cordero** y corte en medallones finos.
- Corte el *tomate* en cuartos y retire las semillas, corte en cubos pequeños.
- En una sartén con aceite de oliva y una cucharada de *manteca*, saltee el *cordero* de ambos lados, condimente con sal y pimienta.
- Desglase con vino blanco, deje evaporar el alcohol y agregue el *vinagre* de *manzana*, la miel y el *orégano*.
- Cocine hasta que se reduzca el líquido
- Agregue el *tomate*, mezcle y cocine a fuego bajo.

Presentación

- En un plato desmolde la rosca, disponga el *cordero* alrededor con la salsa y decore con *romero*, *menta* y aceite de oliva.

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/anillo-di-patate-e-zucchine-con-agnello-aro-de-papas-y-zuchini-con-cordero>