

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



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Manteca: 50 gCebolla: 1 UnidadAceite De Oliva: 2 cdas.Zuchini: 4 UnidadesPapas: 700 gSal y Pimienta: A gusto

Cebolla de verdeo: 100 grs.

Panceta ahumada: 400 g
Vinagre de vino: 1/2 Taza

Cordero

Manteca: 25 g Vino Blanco: 1/2 L Vinagre de manzana: 10 cc

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria Tomates Perita: 4 Unidades

Sal y Pimienta: A gusto Miel: 20 grs.

Orégano: 1 Ramito Cordero (Pata): 400 g

Varios

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria Hojas de menta: Cantidad necesaria

Romero: 4 Ramas

Preparación de la Receta

- Pele las papas y corte en rodajas.
- Pele y corte la cebolla en juliana.
- Corte los zuchini 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/anello-di-patate-e-zucchine-con-agnello-aro-de-papas-y-zuchini-con-cordero