Asado de cordero con calabazas al rescoldo y papas a la plancha



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Bifes con costillas: 2 Unidades
Gigot de cordero con hueso: 2 Unidad
Costillares con hueso: 2 Unidades
Paletas con hueso: 2 Unidades
Agua Caliente: 4 Tazas
Sal gruesa: 1 Taza

Aceite de hierbas

Romero picado: 1/2 Taza
Aceite De Oliva: 1/2 Taza
Tomillo picado: 1/2 Taza

Calabazas al rescoldo

Calabazas: 3 Unidades

Papas

Papas medianas: 10 Unidades
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Cebollas grandes: 6 Unidades
Cebolla de verdeo: 2 Planta
Sal y Pimienta: A gusto
Ají molido: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Prepare la salmuera, mezcle el agua con la sal hasta disolverla, luego condimente la carne.

Calabazas al rescoldo

- Cocine las calabazas a las brasas durante aproximadamente 50 minutos a 1 hora
- La cáscara de las calabazas deben quedar quemada.

Papas

- Pele y corte las cebollas en pluma, colóquelas en un bowl y sazone con sal, pimienta y media taza de aceite de oliva, mezcle bien.
- Corte las papas con piel en sextos
- Colóquelas en un bowl y sazone con sal, pimienta, *ají* molido y media taza de aceite de oliva, mezcle.
- Corte la *cebolla* de verdeo en rodajas.

Aceite de hierbas

- Coloque en un recipiente el *tomillo* junto con el *romero* picado y el aceite de oliva, mezcle y reserve.

Armado

- Cocine la carne sobre las brasas.
- En una sartén o **plancha** grande bien caliente cocine las cebollas hasta dorarlas.
- En la misma sartén donde cocinó las cebollas cocine las papas, a media cocción incorpore la parte blanca de la *cebolla* de verdeo, y cuando las papas estén completamente doradas agregue la parte verde de la *cebolla* de verdeo y la *cebolla* anteriormente cocida, mezcle, cocine unos minutos mas y retire del fuego.

Presentación

- Sirva en una fuente las papas.
- Siva la carne en tablas y acompañe con las calabazas al rescoldo.
- Acompañe con el aceite de hierbas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/asado-de-cordero-con-calabazas-al-rescoldo-y-papas-a-la-plancha