

Asado

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Chimichurri

Menta Seca: 3 cdas.

Pimentón dulce: 3 cdas.

Orégano seco: 3 cdas.

Sal fina: 1 cda.

Sal gruesa: 2 cdas.

Comino: 1 cdita.

Pimienta negra molida: 1 cda.

Jugo de Limón: 1/4 Taza

Aceite De Oliva: 1 Taza

Romero seco: 3 cdas.

Ají molido: 2 cda.

Ajo seco: 3 cdas.

Cúrcuma: 2 cdas.

Cordero al asador

Cordero entero abierto: 1 Unidad

Hojas verdes

Cebolla de verdeo picada: 2 cda.

Aceite De Oliva: A gusto

Hojas de Perejil: 1/2 Tazas

Ajjes vinagre: 4 Unidades

Piñones tostados: 2 cda.

Rúcula: 1 Paquete

Masa de focaccia

Agua tibia: 300 cc

Harina: 500 grs.

Sal: 10 g

Levadura fresca: 30 grs.

Aceite De Oliva: 50 g

Azucar: 1 cdita.

Papas aplastadas con tomate y chorizo

Manteca: 100 g

Papas: 6 Unidades

Chorizos: 2 Unidades
Tomates Perita: 4 Unidades
Romero: A gusto
Ajo seco: 2 cdas.

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Pimentón: A gusto

Relleno de focaccia

Perejil picado: 2 cdas.
Cebollas: 2 Unidades
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Morcilla dulce: 300 Unidad
Menta picada: 1 cda.

Manzana verde: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Piñones tostados: 30 g

Preparación de la Receta

Chimichurri

- Coloque en un recipiente el *ajo seco* junto con la *menta seca*, *pimentón*, *cúrcuma*, *comino*, sal fina, pimienta negra molida, *romero*, *orégano*, *ají* molido, sal gruesa, *jugo de limón* y aceite de oliva, mezcle.

Papas aplastadas con tomate y chorizo

- Cocine las papas desde agua fría y con piel hasta que estén tiernas.
- Una vez frías aplástelas con las manos y en una placa con aceite de oliva y *manteca* acomode las papas, sazone con *romero*, *pimentón*, sal, pimienta y nuevamente *manteca* y aceite de oliva sobre cada una de las papas.
- Cocine en horno a 160°C durante 1 ½ hora.
- Abra los chorizos al medio y retire la carne desechando la piel.
- Pele los tomates peritas y luego píquelos.
- Mezcle el chorizo junto con el *tomate* y una con las manos, incorpore aceite de oliva, pimienta y *ajo seco*
- Mezcle y reserve.

Masa de focaccia

- Coloque en un bowl la *harina* junto con la sal, forme un hueco en el centro e incorpore el aceite, agua (de a poco), azúcar y la *levadura*, una los ingredientes desde el centro hacia los costados, agregue agua a medida que lo necesite.
- Una vez unidos los ingredientes amase hasta conseguir una masa lisa y tierna, deje reposar tapada en lugar tibio hasta que duplique su volumen
- Luego desgasifique y divida la masa en pequeños bollos.
- Estire hasta formar círculos de 10cm de diámetro.

Relleno de focaccia

- Pele la *manzana* y las cebollas y corte ambas en *brunoise*
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee la *manzana* y las cebollas
- Reserve.
- Retire la piel de la *morcilla* y desmenuce la carne.
- Coloque la carne de la *morcilla* en un bowl junto con *menta* y *perejil* picado en el momento, piñones tostados, la *manzana* y las cebollas salteadas, sal y pimienta, trabaje con las manos hasta integrar todos los ingredientes.

Hojas verdes

- Corte los ajíes en fina juliana, luego colóquelos en una fuente junto con el resto de los ingredientes.

Armado

- Adobe el *cordero* y deje *marinar* durante 24 horas, luego cocine en el *asador* a fuego mínimo durante 5 a 6 horas aproximadamente
- Una vez *cocido* corte en porciones.
- Extienda sobre cada círculo de masa de *focaccia* una capa del relleno
- Cocine en horno a 200°C durante 8 a 10 minutos aproximadamente.
- Una vez que retire las papas aplastadas del horno coloque en cima de cada una la mezcla de *tomate* con chorizo y lleve nuevamente al horno durante 10 minutos aproximadamente.
- Una vez cocidas las focaccias retire y cubra con las hojas verdes.

Presentación

- Sirva en tablas las porciones de *cordero* y acompañe con las focaccias y las papas aplastadas con *tomate* y chorizo.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/asado>