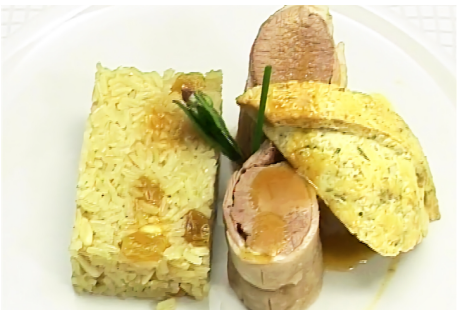
Bife de cordero a la masa de sal con hierbas de la provence y arroz integral



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal y Pimienta: A gusto
Silla de cordero: 1 Unidad

Arroz integral saborizado

Bouquet garnie: 1 Unidad
Uvas pasas rubias: 2 cdas.
Caldo De Ave: 2 Tazas
Sal y Pimienta: A gusto
Cebolla: 1 Unidad
Apio: 1 Tallo
Arroz integral: 1 Taza
Manteca: 1 cda.

Jugo de cordero

Fondo de cordero: 500 cc
Pure de tomate: 1/4 Taza
Almidón de Maíz: 1 cdita.
Ajo: 1 Diente
Huesos de cordero trozados: 1 Taza
Agua: Cantidad necesaria
Tomillo: A gusto
Sal y Pimienta: A gusto
Echalotte: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 1 cda.

Masa de sal

Tomillo: 1 cdita.
Huevo: 1 Unidad
Romero: 1/2 cdita.
Harina: 1 1/2 Taza
Pimienta: A gusto
Agua: 1/2 Taza
Sal gruesa: 1/2 Taza
Orégano: 1 cdita.

Preparación de la Receta

- Corte al medio la silla y retire el carre y parte de la grasa del centro.
- Corte en forma de rectángulo la grasa para poder envolver el *lomo* y evitar que se seque.
- Bride comenzando por el centro y finalice por los extremos.

Masa de sal

- Coloque en un bowl todos los ingredientes y mezcle.
- Deje reposar durante 2 horas y estire la masa.

Arroz integral saborizado

- En una olla con *manteca* caliente, sude la *cebolla* y el *apio* cortados en *brunoise*.
- Incorpore el **arroz**, deje que tome temperatura y agregue las pasas de uva, el bouquet garni, la sal, la pimienta y el caldo.
- Tape con papel *manteca* y lleve al horno a 200°C durante 18 minutos.

Jugo de cordero

- En una olla con aceite de oliva caliente, cocine los huesos de **cordero** a fuego bajo hasta que doren de modo parejo.
- Agregue el fondo de *res* junto con el *echalotte* ciselado el *ajo* y el *tomillo*.
- Luego agregue el puré de *tomate* y cocine durante 30 minutos, espumando continuamente.
- Cuele, lleve el caldo a hervor e incorpore el almidón de maíz disuelto en agua

Armado

- Estire la masa y pincele con *huevo*.
- Coloque encima de la masa el *cordero* y envuelva de forma pareja.
- Coloque por encima a modo de decoración, tiras de masa formando un enrejado.
- Lleve al horno y cocine.
- Retire del horno y corte los hilos.
- Corte el *cordero* en porciones

Presentación

- Sirva en un plato el *cordero* y acompañe en molde rectangular el *arroz* integral saborizado, retire el molde y salsee con el *jugo* de *cordero*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/bife-de-cordero-a-la-masa-de-sal-con-hierbas-de-la-provence-y-arroz-integral