Bifes de cordero con batatas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Miel: 2 cdas.
Sal y Pimienta: A gusto
Bifes de gigot cordero: 4 Unidades
Limon: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 1 cda.

Aderezo de mascarpone y menta

Queso mascarpone: 100 grs.
Sal y Pimienta: A gusto
Limas: 2 Unidades
Menta fresca: Hojas

Hot Cakes con batatas

Batatas: 2 Unidades
Yemas: 2 Unidades
Aceite De Oliva: 1 cda.
Claras: 2 Unidades
Harina: 5 cdas.

Salsa de vino tinto

Dulce de rosa mosqueta: 2 cdas.
Ajo: 1 Diente
Cebolla: 1 Unidad
Vino Tinto: 100 cc

Preparación de la Receta

- Salpimiente los bifes de **cordero** y haga cortes en los extremos.
- Exprima el *limón*.
- En un bowl coloque la miel y añada el *jugo* de *limón*
- Mezcle bien y reserve.

- En una sartén con una cucharada de aceite selle los bifes de *cordero* de ambos lados.
- Precaliente el horno a 180°.
- Coloque los bifes en una fuente para horno, rocíe con la mezcla de miel y *limón* y lleve a horno durante 6 minutos aproximadamente.

Aderezo de mascarpone y menta

- Exprima las limas.
- Pique las hojas de *menta*.
- Coloque el queso mascarpone en un bowl y añada el *jugo* de lima y la *menta* picada, salpimiente y mezcle bien.
- Reserve para la presentación.

Hot Cakes con batatas

- Bata las claras a punto nieve.
- Pele las batatas y corte en cubos pequeños.
- En una olla con abundante agua salada en ebullición cocine las batatas hasta que estén tiernas.
- Retire las batatas, cuele y reduzca a puré.
- Añada las yemas al puré de batatas y mezcle bien.
- Agregue la *harina* a la mezcla y revuelva hasta integrar.
- Por último añada las claras de a poco mezclando con movimientos absorbentes.
- En una sartén con una cucharada de aceite de oliva, coloque círculos de la mezcla de batatas con ayuda de una cuchara.
- Cocine hasta *dorar* de ambos lados.

Salsa de vino tinto

- Pele y pique la *cebolla*.
- Machaque los ajos y retire la piel.
- En la misma sartén donde selló los bifes añada una cucharada de aceite de oliva y rehogue la *cebolla* y el *ajo* entero.
- Desglase con vino tinto y deje evaporar el alcohol.
- Pase la salsa por un chino y vuelva a la sartén, añada el dulce y deje calentar.

Presentación

- Coloque los bifes en el centro de un plato, a un lado los hot cakes de *batata* formando una torre, con una quenelle de queso mascarpone encima.
- Rocíe con la salsa y termine con pimienta y hojas de *menta* fresca.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/bifes-de-cordero-con-batatas