Carré de Cordero con Costra al Romero, Rebozuelos y Piñones



Tiempo de preparación: 50 Min

Ingredientes

Carré de cordero

Aceite de oliva virgen extra: c/n
Dientes de ajo: 2 Unidades
Vino Tinto: 1/2 Vaso
Carré: 1 y 1/2 Kgr
Sal y Pimienta: c/n

Costra al romero

Aceite de oliva virgen extra: c/n
Ajo en polvo: 1 cdta
Queso parmesano en polvo: 50 Gramos
Sal y Pimienta: c/n
Pan Rallado: 250 Gramos
Rama de romero: 1 unidad

Setas con piñones

Aceite de oliva virgen extra: c/n
Diente de ajo: 1 unidad
Piñones: 80 Gramos
Sal: c/n
Germinados: c/n
Rebozuelos: 400 Gramos

Preparación de la Receta

Carré de cordero

- El carré debe estar bien limpio y seco.

- En una sartén con aceite, poner los dientes de *ajo* machacados con piel, introducir el **cordero** sazonado y lo *dorar*.
- Cuando haya cogido *color*, colocar tumbado sobre una bandeja de horno y cubrir muy bien su lado externo con la costra de pan rallado.
- Poner en la bandeja medio vaso de vino y un vaso de agua.
- Dejar cocinar a 180ºC 40 minutos aproximadamente.

Costra al romero

- Mezclar todos los ingredientes en un bol con un poco de aceite de oliva

Setas con piñones

- En una sartén con aceite de oliva *dorar* ligeramente las láminas de *ajo*.
- Incorporar las setas bien limpias (las limpiaremos con un paño húmedo, no bajo un chorro de agua) y subir el fuego para que no pierdan humedad.
- Pasados 3 o 4 minutos, agregar los piñones.
- Tostar ligeramente y *sazonar*.
- Armado
- En una fuente de presentación poner las setas en una lateral.
- Al otro lado colocar el carré.
- Acompañar de la salsa de vino tinto que se ha hecho durante el cocinado que, si estuviera muy líquida, podríamos espesar ligeramente con almidón de maíz disuelto en agua fría.
- Poner los germinados de *guisante* sobre las setas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/carre-de-cordero-con-costra-al-romero-y-rebozuelos-con-pinones