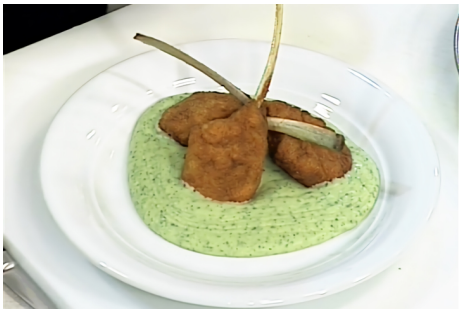
Carré de cordero y ajos



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal y Pimienta: A gusto

Carré de Cordero: 1 Unidad

Bebida sugerida

Vino Malbec:

Guarnición

Batatas: 300 g
Rúcula: 30 g
Sal y Pimienta: A gusto
Crema de leche: 150 cc

Papas: 300 g
Agua: Cantidad necesaria

Opcional

Rúcula: Atado

Puré de ajos

Sal: A gusto
Ajo: 10 Dientes
Laurel: 1 Hoja
Tomillo: 1 Rama

Vino Blanco: 50 cc
Manteca: 100 g
Grapa: 30 cc

Varios

Aceite para freir: Cantidad necesaria
Huevos: 2 Unidades

Miga de pan: 200 g

Preparación de la Receta

- Limpie el carré de **cordero** y raspe los huesos hasta dejarlos libres de carne.
- Salpimente la carne y ase en el horno caliente.
- Deje enfriar y separe las costillas.

Puré de ajos

- Pele los dientes de *ajo*.
- En una *cacerola* disponga los dientes de *ajo*, la *manteca*, sal, el vino, la grapa, el *laurel* y el *tomillo*.
- Cocine a fuego bajo hasta consumir el líquido.
- Elimine las hierbas y procese los ajos hasta obtener un puré homogéneo.

Armado

- Tueste la miga de pan en el horno y procese.
- Bata los huevos.
- Unte la carne de *cordero* con el puré de ajos.
- Pase la carne por el *huevo* batido y luego por el pan.
- Repita este proceso una vez más y deje reposar en la heladera durante 30 minutos.
- Fría en abundante aceite caliente.
- Escurra sobre una rejilla.

Guarnición

- Pele las papas y las batatas y cocine en abundante agua salada hirviendo.
- Pique la *rúcula*.
- Procese las papas y batatas coladas con la *crema* y la *rúcula*.
- Condimente con sal y pimienta.

Presentación

- En la base de un plato sirva una porción de puré, encima y de manera cruzadas, tres costillas de *cordero*.
- Decore con hojas de *rúcula*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/carre-de-cordero-y-ajos