

# Chuletas de cordero con charquicán criollo

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Bebida sugerida

Vino Cabernet Sauvignon:

### Charquicán criollo

**Cebolla de verdeo:** 2 Unidades

**Arvejas:** 200 g

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Pimentón:** Una pizca

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Sal gruesa:** Cantidad necesaria

**Pimiento colorado:** 1 Unidad

### Chuletas de cordero

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Zest de naranja:** 1 Unidad

**Romero:** 1 Rama

### Espinaca salteada

**Cebolla de verdeo:** 2 Unidades

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Aceite De Oliva:** 30 cc

### Salsa

**Granos de choclo:** 200 g

**Zapallo:** 500 g

**Papas:** 500 g

**Comino:** 1 Una pizca

**Chauchas:** 100 grs.

**Ajo:** 1 Diente

**Carré de Cordero:** 1 Unidad

**Espinaca:** 200 g

**Fondo de cordero:** 500 cc

**Cebolla:** 1 Unidad

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Aceite De Oliva:** 50 cc

**Romero fresco:** A gusto

**Vino Tinto:** 500 cc

## Varios

Hojas de albahaca fritas:

# Preparación de la Receta

## Charquicán criollo

- Corte el *zapallo* en trozos regulares y disponga en una placa, rocíe con aceite de oliva, sal gruesa y cocine en el horno caliente hasta que esté tierno.
- Lave las papas, seque bien y pinche con un tenedor en distintos puntos.
- En una asadera arme un colchón con sal gruesa y acomode las papas encima.
- Lleve las papas al horno caliente y cocine hasta que estén tiernas.
- Pele las papas, el *zapallo* y corte en trozos.
- Corte el *pimiento* en cubos pequeños.
- Pique finamente la *cebolla* de verdeo.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee la *cebolla* de verdeo con el *comino* y el *pimentón*.
- Incorpore el *pimiento*, las arvejas, las chauchas, los granos de *choclo* y deje cocinar durante 5 minutos.
- Integre las papas, el *zapallo*, el aceite de oliva, sal, pimienta y deje tomar temperatura.
- Revuelva con una cuchara de madera machacando ligeramente las papas y el *zapallo*.

## Salsa

- Pique finamente la *cebolla*.
- En una *cacerola* con aceite de oliva saltee la *cebolla* con el *romero*.
- Agregue el vino y deje reducir a la mitad de su volumen inicial
- Vierta el fondo de **cordero** y deje reducir nuevamente a la mitad de su volumen.
- Salpimiente y pase a través de un *tamiz*.

## Chuletas de cordero

- Retire los excesos de grasa de la carne y raspe los huesos de las costillas hasta dejarlas libres de carne.
- Pique el *ajo*.
- En una fuente disponga las piezas de *cordero*, *romero*, *ajo* picado, zest de *naranja*, aceite de oliva y deje marinara unos minutos.
- En una sartén caliente con aceite de oliva selle las piezas de *cordero* por ambas caras.
- Condimente con sal, pimienta y termine la cocción en el horno caliente.

## Espinaca salteada

- Corte la cebollas de verdeo en trozos.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee ligeramente la *cebolla* de verdeo con la *espinaca* y salpimiento.

## Presentación

- En el costado de un plato sirva una porción de **charquicán** con la ayuda de un aro, a un lado sirva *espinaca* salteada, alrededor y con las costillas hacia arriba acomode las costillas de *cerdo*.
- Rocíe los bordes con la salsa y decore con hojas de *albahaca* frita.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/chuletas-de-cordero-con-charquican-criollo>