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
Granos de choclo: 200 g
Zapallo: 500 g
Papas: 500 g
Comino: 1 Una pizca
Chauchas: 100 grs.

Chuletas de cordero

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Zest de naranja: 1 Unidad
Romero: 1 Rama
Ajo: 1 Diente
Carré de Cordero: 1 Unidad

Espinaca salteada

Cebolla de verdeo: 2 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 30 cc
Espinaca: 200 g

Salsa

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 salpimiente.

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 *cordero*.
- 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