Cordero a la lavanda y menta, papas anna y endibias breseadas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Solomillo de cordero: 2 Unidades
Costillas de cordero: 8 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 3 cda.

Endibias breseadas

Sal: A gusto
Endibias: 2 Unidades
Vino Blanco: 100 cc
Manteca: 1 cda.
Aceite De Oliva: 1 cda.
Limon: 1/2 Unidad

Papas anna

Manteca: 200 g
Papas grandes: 2 Unidades

Ricotta forte

Ajo: 3 Dientes

Salsa

Fondo de cordero: 400 cc
Lavanda: 1 cda.
Menta: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Elimine el nervio del *solomillo* y la grasa.
- Elimine los excesos de grasa de las costillas y raspe los huesos.

- Condimente con sal y pimienta.
- En una sartén con aceite de oliva selle el **cordero** comenzando por el *solomillo*.
- Termine la cocción en el horno.

Endibias breseadas

- Exprima el *limón*.
- Parta las endibias al medio y elimine el centro.
- En una sartén con aceite de oliva y *manteca* saltee las endibias.
- Agregue el *jugo* de *limón* y la sal.
- Cubra con papel *manteca* y deje cocinar a fuego lento.
- Deglase con el vino.

Papas anna

- Clarifique la *manteca* y mantenga tibia.
- Pele las papas y tornee en forma de cilindro.
- Emprolije los bordes y corte finas láminas con la ayuda de una mandolina.
- Pase por la *manteca* clarificada
- En una sartén disponga un aro cortapasta, en su interior intercale las láminas de *papa* formando una flor hasta completar tres capas.
- Dore sobre la hornalla y termine la cocción en el horno.

Salsa de cordero

- Corte la **menta** en juliana.
- En una *cacerola* caliente el fondo.
- Aromatice con la lavanda y la *menta*.

Presentación

- En el costado de un plato sirva una *endibia* y una porción de papas, en el centro una porción de *solomillo* y dos costillas.
- Acompañe con la salsa.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cordero-a-la-lavanda-y-menta-papas-anna-y-endibias-breseadas