Cordero a la pastora



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal gruesa: A gusto
Romero fresco: A gusto
Ajo: Dientes
Pata de cordero: 1 Unidad
Tomates: 4 Unidades
Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 100 cc
Cebollas: 2 Unidades
Perejil fresco: A gusto
Costillas de cordero: 6 Unidades
Papas chacareras: 1 k
Queso Pecorino: 150 g
Orégano fresco: A gusto

Bebida sugerida

Vino Malbec 1998:

Guarnición

Ajo: 2 Dientes
Sal y Pimienta: A gusto
Espinacas: 2 Paquetes
Aceite De Oliva: 1 cda.

Pan de aceitunas y tomates

Harina integral super fina: 300 Cantidad necesaria
Levadura: 50 grs.
Agua: ½ L
Romero: 1 Rama
Azucar: 1 cda.
Tomates secos: 30 grs.
Sal: Una pizca
Aceitunas negras: 100 g
Aceite De Oliva: 30 cc
Harina 000: 700 g

Preparación de la Receta

- Deshuese la pata del **cordero** y corte en cubos.
- Divida las costillas y raspe los huesos hasta dejarlos limpios de carne.
- Lave las papas y corte en trozos.
- Pique el *ajo*.
- Corte las cebollas en aros.
- Pele los tomates y corte en cubos.
- En un bowl mezcle los aros de *cebolla* con los tomates, pimienta, sal gruesa y aceite de oliva.
- Ralle el queso pecorino.
- En un bowl mezcle el *cordero*, las papas, el *orégano*, el *perejil*, el *romero*, el *ajo*, el aceite de oliva y sal.
- Disponga en una fuente para horno y cubra con la mezcla de *cebolla* y *tomate*.
- Cubra la fuente con papel aluminio y cocine en el horno caliente durante 40 minutos.
- Espolvoree con el queso pecorino rallado y gratine en el horno durante 5 minutos más.

Guarnición

- Aplaste los dientes de *ajo*.
- En una sartén caliente con aceite de oliva dore el *ajo*.
- Incorpore las hojas de *espinaca* y saltee rápidamente.
- Condimente con sal y pimienta

Pan de aceitunas y tomates

- Desgrane el *romero*.
- Disuelva la *levadura* con el azúcar y un poco de agua.
- Hidrate los tomates secos con agua caliente, cuele y reserve en aceite de oliva.
- Descaroce las aceitunas.
- En un bowl mezcle las harinas y el *romero*, reserve una parte para el final
- Agregue la *levadura*, los tomates hidratados con el aceite y las aceitunas.
- Agregue agua mientras une los ingredientes.
- Termine de amasar en la mesada con la *harina* reservada hasta obtener un bollo de masa lisa.
- Deje levar en lugar tibio hasta que duplique su volumen.
- Desgasifique la masa y forme los panes de manera alargada.
- Lleve a una placa y deje levar nuevamente durante 30 minutos.
- Cocine en el horno caliente durante 30 minutos o hasta que se vean dorados

Presentación

- En el costado de un plato sirva dos rebanadas de pan, al lado una *costilla* de *cordero* por porción y el resto de *cordero* con papas en el centro del plato.
- Sirva las espinacas en otro costado del plato.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cordero-a-la-pastora