

Cordero al estilo provenzal

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Cordero

Pimiento amarillo: 6 g

Pimiento verde: 6 g

Zanahoria: 6 g

Mostaza de Dijon: 1 cdita.

Sal y Pimienta: A gusto

Hierbas finas picadas: 4 g

Perejil: 2 g

Mantequilla: 5 grs.

Jugo de cordero: 50 Ml.

Rak de cordero: 130 g

Pimiento colorado: 6 g

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Ajo: 1 Diente

Romero: 1 Rama

Pan Rallado: 6 g

Hongos salteados

Vino Blanco: 30 cc

Sal y Pimienta: A gusto

Echalote: 10 g

Hongos Portobello: 5 Unidades

Aceite De Oliva: 10 cc

Tomates cherry: 3 Unidades

Ajo: 1 Diente

Perejil: 2 g

Ratatouille

Pimiento amarillo: 6 g

Pimiento verde: 6 g

Zanahoria: 10 g

Sal y Pimienta: A gusto

Ajo: 1 Diente

Cebolla: 6 g

Tomates: 6 g

Berenjenas: 6 g

Pimiento colorado: 6 g

Echalote: 5 g

Calabaza: 6 g

Aceite De Oliva: 15 cc

Preparación de la Receta

Cordero

- Pique el *ajo* y el *perejil*.
- En un bowl combine el *ajo*, el pan rallado, el *perejil* y aceite de oliva hasta formar una pasta.
- Raspe los huesos de la pieza de **cordero** hasta dejarlas libre de carne y salpimiente.
- En una sartén caliente con aceite de oliva selle la pieza de *cordero*.
- Retire de la sartén, unte con *mostaza* y con la preparación de pan rallado.
- Acomode en una placa y termine la cocción en el horno caliente.
- Corte los pimientos y la *zanahoria* en cubos pequeños y blanquee en abundante agua salada en ebullición durante 3 minutos.
- Pase el fondo de cocción a una sartén y agregue el *jugo* de *cordero*.
- Lleve al fuego, agregue el *romero*, los pimientos, la *zanahoria* y deje reducir unos minutos.
- Incorpore la *manteca* y mezcle hasta emulsionar.

Ratatouille

- Corte los vegetales en cubos parejos.
- Pique el *ajo* y la *échalote*.
- Pele el *tomate*, retire las semillas y pique finamente
- En una sartén caliente con aceite de oliva rehogue el *ajo* y la *échalote*.
- Incorpore los vegetales y deje cocinar hasta que estén tiernos.
- Añada los tomates picados salpimiente y saltee unos minutos más

Hongos salteados

- Pique finamente el *ajo* y la *échalote*.
- Retire el pie de los *hongos*.
- Corte los tomates al medio.
- En una sartén caliente con aceite de oliva dore el *ajo*.
- Incorpore la *échalote* y deje sudar.
- Agregue los *hongos* y deje cocinar unos minutos.
- Añada los tomates y saltee unos segundos.
- Desgalse con el vino y deje evaporar el alcohol.
- Condimente con el *perejil*, sal y pimienta.

Presentación

- En el centro de un plato sirva el ratatouille con la ayuda de un molde, alrededor distribuya los *hongos* y tomates, el *cordero* y bañe con la salsa.
- Decore con hojas de *albahaca* frita.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/cordero-al-estilo-provenzal>