elGourmet

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