Cordero al horno con escalivada

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Paleta de Cordero: 1 Unidad

Escalivada

Sal: A gusto
Berenjena: 1 Unidad
Ajo picado: 1 cdita.
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Tomate: 1 Unidad
Cebolla: 1 Unidad
Pimiento rojo: 1 Unidad
Ajo: 2 Dientes

Marinada

Ajo picado: 1 cdita.
Pimienta Negra en grano: A gusto
Agua: 1 Taza
Perejil: A gusto
Clavo De Olor: A gusto
Vino Tinto: 1 Taza
Orégano fresco: A gusto

Riñones de cordero al ajillo con vino blanco

Sal: A gusto
Riñones de cordero: 2 Unidades
Perejil picado: A gusto
Ajo picado: 1 cdita.
Vino Blanco: 1/4 Taza
Aceite De Oliva: 1 cda.

Preparación de la Receta

Marinada

- Coloque en un mortero el clavo de olor junto con el *ajo*, el *perejil*, la pimienta, el *orégano* y machaque.
- Mezcle en un bowl el vino junto con el agua.

Escalivada

- Corte el *pimiento* por la mitad
- Retire el pedúnculo de la *berenjena* y corte por la mitad.
- Corte el *tomate* en cuartos.
- Pele el *ajo*.
- Coloque en una fuente los vegetales y rocíe con aceite de oliva.
- Lleve al horno y cocine durante 25 a 35 minutos aproximadamente.
- Retire el *tomate* unos minutos antes.
- Corte los vegetales en tiras y reserve.
- En una sartén con aceite de oliva caliente saltee el *ajo* picado, agregue los vegetales reservados y saltee unos minutos.
- Condimente con sal.
- Retire del fuego y cuando este tibio agregue 1 cda de aceite de oliva.

Riñones de cordero al ajillo con vino blanco

- Limpie los riñones y corte en rodajas.
- En una sartén con aceite de oliva caliente, selle los riñones de un lado.
- Condimente con sal y agregue el *ajo* picado.
- De vuelta vierta el vino blanco, añada el *perejil* y termine la cocción

Armado

- Coloque la paleta de **cordero** en una fuente y agregue la *marinada* y parte de la mezcla del vino y agua.
- Deje *marinar* 3 horas.
- Lleve al horno precalentado y cocine durante 1 hora a 180°C.
- Durante la cocción remoje con el resto de la mezcla de vino y agua.

Presentación

- Sirva en un plato el *cordero* y la escalivada, acompañe con los riñones al ajillo con vino blanco
- Decore con *perejil*

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cordero-al-horno-con-escalivada