

Cordero Almendrado con Espárragos



Ingredientes

Mole almendrado

Jitomate guaje: 1 Unidad

Almendras: 100 grs.

Ajo tatemado: 1 Dientes

Chile poblano pochado: 20 g

Caldo de Cordero: Cantidad necesaria

Tortilla tatemada en sartén: 20 grs.

Perejil picado: 10 g

Vinagre de jerez: 10 cc

Cebolla pochada: 20 g

Aceite De Oliva: 100 g

Pasas remojadas en brandy: 50 g

Piel de poro

Poro: 1 Unidad

Salsa de higos

Higos:

Salsa de cordero: A gusto

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Vinagreta

Pimiento de piquillo: Unidad

Alcaparras:

Ajo picado: Diente

Aceite De Oliva:

Perejil picado: Cantidad necesaria

Cebolla picada:

Perejil: Hojas

Vinagre de jerez: A gusto

Preparación de la Receta

Para el cordero

- Salpimentar los trozos de *lomo* de **cordero**
- Sellar en una sartén muy caliente y reservar

Para el mole almendrado

- *Saltear* la *cebolla* cortada en cubos grandes en una sartén con aceite
- Agregar el poblano limpio y cortado en cubos grandes y el *jitomate* asado sin pedúnculo
- Integrar las almendras, pasas y un poco del caldo de cocción del *cordero*
- Incorporar la tortilla tatemada y dejar en cocción por unos minutos
- Licuar y reservar
- Untar los lomitos de *cordero* con la salsa de almendras y enrollar en las hojas de *poro* previamente doradas
- Disponer en un refractario y hornear por min a 1 0°C

Para la salsa de higos

- *Saltear* los higos en una sartén caliente con aceite
- *Sazonar* con sal y pimienta
- Incorporar el caldo de *cordero*
- Cocinar hasta obtener consistencia

Para la vinagreta

- Agregar la *cebolla*, el *ajo*, el pimiento del piquillo y el *perejil* finamente picados y las *alcaparras* enteras.
- Agregar *vinagre* de jerez y el aceite de oliva extra virgen
- Integrar el conjunto
- Verter la vinagreta sobre los espárragos

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/cordero-almendrado-con-esparragos>