# 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 en rollar 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 pimeinto 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**