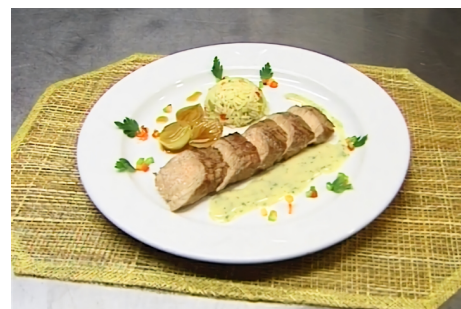


Cordero asado con salsa poulette, arroz pilaf y cebollitas glaseadas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Sal: A gusto

Aceite De Oliva: 30 cc

Silla de cordero: 1/2 Unidad

Aderezo

Mayonesa: 30

Arroz pilaf

Cebolla: 1 Unidad

Pimiento amarillo: 1/4 Unidad

Caldo de verduras: 1/2 L

Vino Blanco: Cantidad necesaria

Zucchini: 1 Unidad

Pimiento colorado: Unidad

Arroz basmati: 200 g

Pimiento verde: 1/4 Unidad

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Ajo: 1 Diente

Zanahoria: 1 Unidad

Cebollitas glaseadas

Cebollas Mini: 250 g

Jerez: 30 cc

Manteca: 100 g

Aceto balsámico: 60 cc

Sal y Pimienta: A gusto

Azucar: 2 cdas.

Guacamole

Chile: 30 Cantidad necesaria

Salsa poulette

Velouté de carne: 100 cc

Sal y Pimienta: A gusto

Limon: 1/2 Unidad

Yemas: 2 Unidades

Crema de leche: 30 cc

Perejil: 1 cda.

Varios

Ciboulette picado: A gusto

Vegetales al horno

Aceite De Oliva: 100 cc

Preparación de la Receta

- Deshuese la silla de **cordero** y elimine todos los excesos de grasa.
- En una sartén con aceite de oliva selle ligeramente la carne de ambos lados.
- Condimente con sal.
- Lleve a una platina y termine la cocción en horno caliente (200°C).
- Rocíe con el fondo de cocción de tanto en tanto.
- Deje reposar de 5 a 10 minutos antes de cortar.

Arroz pilaf

- Pique el *ajo*.
- Corte la *cebolla* doble ciselado.
- Corte las verduras en *brunoise*.
- En una sartén con aceite de oliva transparente la *cebolla*.
- Agregue el *ajo* y la *zanahoria*, saltee unos minutos.
- Incorpore el *zucchini* y finalmente los pimientos
- Salpimente, añada el **arroz** y nacre.
- Deglase con el vino y deje reducir.
- Cubra con el caldo, cuando rompa el hervor tape y termine la cocción en el horno durante 15 minutos.

Cebollitas glaseadas

- Corte las cebollas al medio en sentido longitudinal.
- En una *cacerola* con *manteca* dore las cebollas.
- Salpimente.
- Agregue el jerez y el aceto balsámico y el azúcar.
- Cocine a fuego bajo hasta que reduzca el líquido.

Salsa poulette

- Diluya las yemas en la *crema*.
- Exprima el *limón*.
- Pique el *perejil*.
- En una *cacerola* caliente la *veloute* y ligue con la mezcla de yemas y *crema* mezclando continuamente.
- Fuera del fuego condimente con la sal, la pimienta, el *jugo* de *limón* y el *perejil*

Presentación

- Sirva una porción de *cordero* en el centro de un plato, al costado un timbal de *arroz* y las cebollas.
- Termine con la salsa.

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/cordero-asado-con-salsa-poulette-arroz-pilaf-y-cebollitas-glaseadas>