

# Cordero Braseado con Salsa Verde

Tiempo de preparación: 120 Min



## Ingredientes

**Cabeza de ajo:** 1 unidad  
**Extracto de tomates:** 1 cda  
**Laurel:** 1 Hoja  
**Paletas de cordero:** 2 Unidades  
**Sal entrefina:** c/n  
**Vino Tinto:** 200 c.c.

**Caldo:** c/n  
**Hinojos picados:** 2 Unidades  
**Romero:** 1 Rama  
**Tomates Perita:** 1 Lata  
**Cebollas picadas:** 2 Unidades  
**Tomillo:** 1 Rama

## Chauchas

**Chauchas rollizas:** 300 Gramos  
**Vinagre de vino:** 1/4 Taza

**Diente de ajo:** 1 unidad

## Salsa Verde

**Aceite De Oliva:** c/n  
**Alcaparras:** 2 cdas  
**Diente de ajo:** 1 unidad  
**Anchoa:** 1 Filete  
**Limón para su ralladura:** 1/2 unidad  
**Peperoncino:** 1/2 unidad  
**Sal:** c/n

**Hojas de menta:** 1/4 Taza  
**Hojas de Perejil:** 1 Taza  
**Hojas de Albahaca:** 1/2 Taza  
**Mostaza de Dijon:** 1 cda  
**Queso Parmesano Rallado:** 50 Gramos  
**Vinagre de vino:** 1 cda

## Preparación de la Receta

### Cordero

- Cortar las paletas en trozos grandes eliminando grasa y tendones.

- *Condimentar* con sal, pimienta y sellar en una olla por sus lados.
- Agregar las cebollas e hinojos y rehogar.
- Añadir el extracto de tomates, *romero*, *tomillo*, *laurel* y mezclar.
- Incorporar el vino tinto y dejar evaporar el alcohol.
- Agregar la cabeza de *ajo* cortada transversalmente, los tomates groseramente picados y cubrir con caldo.
- Cocinar suavemente 90 minutos hasta que la carne esté tierna y la salsa haya espesado.

## Chauchas

- Cocinar las chauchas en agua hirviendo con sal hasta que estén tiernas, 10 minutos aproximadamente.
- *Saltear* en sartén con aceite de oliva, sal, pimienta y rociar con *vinagre* de vino.
- Reservar.

## Salsa Verde

- Picar *perejil*, *albahaca*, *menta*, *ajo*, anchoas y reservar.
- Mezclar en un bowl y agregar *alcaparras*, *peperoncino*, *mostaza*, queso y *vinagre*.
- Verter aceite de oliva hasta integrar los ingredientes.
- Terminar con ralladura de *limón*.

## Armado

- Servir el **cordero** con su salsa y por encima salsa verde.
- Acompañar con las chauchas.

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