Cordero braseado



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Paleta de Cordero: 1 Unidad
Cebollas: 2 Unidades
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Laurel: 1 Hoja
Zanahoria: 1 Unidad
Ajo: 1 Cabeza
Puerro: 1 Unidad
Caldo: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Apio: 1 Rama
Tomillo: 1 Rama

Papines al romero

Manteca: 50 g
Ajo picado: 2 Dientes
Aceite De Oliva: 1 cda.
Romero: 1 Rama
Papines: 500 g

Preparación de la Receta

- Pele y corte la *zanahoria* en dados.
- Corte *apio* en pequeños trozos.
- Corte el *puerro* en rodajas.
- Pele y corte las cebollas en dados.
- Corte la cabeza de *ajo* por la mitad con piel.
- Sazone el **cordero** con sal y pimienta.

Papines al romero

- En una olla con agua hirviendo con sal cocine los papines con piel hasta que estén tiernos.
- Terminada la cocción de los papines córtelos por la mitad.

Armado

- En una olla caliente con aceite de oliva selle la paleta de *cordero* de todos sus lados, una vez que la de vuelta incorpore las verduras anteriormente cortadas, *apio*, *zanahoria*, *cebolla* y *puerro*
- Cuando el *cordero* este completamente sellado retírelo de la sartén, agregue mas aceite de ser necesario y siga cocinando las verduras unos minutos, agregue las mitades de la cabeza de *ajo* y coloque nuevamente la paleta de *cordero*, perfume con *tomillo* y la hoja de *laurel*, cubra con el caldo hasta la mitad, tape y termine la cocción en horno precalentado a 150°C durante aproximadamente 3 a 4 horas.
- Terminada la cocción retire la carne.
- Cuele los líquidos de la cocción y coloque dentro de una olla, deje reducir hasta que espese y luego emulsione con una cucharada de *manteca* fría y perfume con *tomillo*, mezcle y retire del fuego.
- En una sartén caliente con aceite de oliva y *manteca* dore las mitades de papines, perfume con las briznas de *romero* y agregue el *ajo* picado, sazone con sal y pimienta.

Presentación

- Presente el *cordero* braseado sobre una fuente junto con las verduras y báñelo con la salsa de la reducción.
- Acompañe con los papines al *romero*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cordero-braseado