

Cordero breseada con ratatouille y cous cous

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Caldo de verduras: 100 cc

Tomillo: A gusto

Ajo: 1 Dientes

Sal y Pimienta: A gusto

Brandy: 100 cc

Silla de cordero: 1 Unidad

Salvia: A gusto

Cebolla: 1 Unidad

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Apio: 2 Ramas

Manteca: 25 g

Romero: A gusto

Zanahoria: 1 Unidad

Cous cous

Manteca: Cantidad necesaria

Caldo de verduras: 300 cc

Cous Cous: 200 g

Ciruelas pasas: 50 g

Ensalda

Sal: A gusto

Ratatouille

Morrón amarillo: Unidad

Berenjena: 1 Unidad

Ajo: 2 Dientes

Sal y Pimienta: A gusto

Zucchini: 1 Unidad

Morrón colorado: 1 Unidad

Cebolla: 1 Unidad

Tomate: 1 Unidad

Morrón Verde: 1 Unidad

Aceite De Oliva: 30 cc

Salsa

Ajo: 1 Diente

Preparación de la Receta

- Descarte los excesos de grasa y el riñón.
- Extraiga la columna lumbar, desprenda las piezas a utilizar.
- Condimente el *matambre* con sal y pimienta, acomede encima los musculos enrolle y ate con hilo de cocina, con la técnica del bridado
- Elimiene la fibra del *apio* con la ayuda de un pelapapas. Corte en trozos regulares.
- Pele la *zanahoria* y la *cebolla*, corte en trozos regulares.
- Pique finamente las hierbas.
- Acomode los dientes de *ajo* sobre una platina, espolvoree con sal y aceite de oliva. Cocine en el horno hasta que caramelicen.
- Pele, elimine los brotes y pase por un colador de malla fina.
- Mezcle con las hierbas. Reserve.
- En una sartén con aceite de oliva selle la carne, condimente con sal.
- Agregue las verduras. Deglase con el brandy.
- Incorpore el caldo, tape y termine la cocción en el horno durante 15 a 20 minutos.
- Pase las verduras por un colador chino y aromatice con la mezcla de *ajo* y hierbas.
- Reduzca sobre fuego bajo. Ligue con la *manteca* fría.

Ratatouille

- Corte los morrones, el *zucchini*, la *berenjena*, el *tomate* y la *cebolla* en cubos pequeños.
- Pique finamente el *ajo*.
- En una sartén con aceite de oliva saltee las verduras por separado. Reserve el *tomate*.
- Mezcle las verduras con el *tomate* en una *cacerola*, condimente con *ajo*, sal, pimienta y aceite de oliva. Caliente antes de servir.

Cous cous

- Pique groseramente las ciruelas.
- Hidrate el cous cous con el caldo caliente, deje reposar durante 3 minutos.
- En una sartén con *manteca* saltee el cous cous, agregue las ciruelas.

Presentación

- En el costado de un plato sirva el cous cous y la ratatouille intercalando porciones dentro de un aro moldeador. En otro costado el **cordero** cortado en ruedas, acompañe con la salsa.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/cordero-breseada-con-ratatouille-y-cous-cous>