Cordero con bayas de enebro



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Ajo picado: 2 Dientes
Menta: 1 cda.
Sal y Pimienta: A gusto
Carre de cerdo: 1 k

Aceite de tomates secos

Sal: A gusto
Tomates secos: 4 Unidades
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Cous cous con vegetales

Zuchini: 1 Unidad
Puerro: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Pimiento rojo: 1 Unidad
Cous Cous: 200 g
Espárragos blanqueados: 100 g
Sal: A gusto
Manteca derretida: Cantidad necesaria
Caldo de verduras: Cantidad necesaria
Pimiento amarillo: 1 Unidad

Salsa

Syrop de maple: 20 cc
Sal: A gusto
Agua: 2 Tazas
Salsa de soja: 1 cda.
Maicena diluída en agua fría: 2 cdita.
Laurel: 1 Hoja
Caldo de Cordero: 1 Tazas
Jengibre: 1 cda.
Zanahoria: 1 Unidad
Cebolla: 1 Unidad
Pimienta Negra en grano: 1 cdita.
Vino Tinto: 1/2 L
Vegetales en cubos pequeños: 1/2 Taza
Aceite De Oliva: 1/2 Taza
Tomillo fresco: 1 Rama
Apio: 1 Rama
Enebro en bayas: 5 Unidades

Varios

Puntas de espárragos: 12 Unidades

Preparación de la Receta

- Retire las costillas del carré y reserve, haga un cuadrille en la parte de la grasa.
- Pique la *menta*.
- Coloque en una fuente y agregue el *ajo* picado, la *menta* picada, sal y pimienta de ambos lados.
- En una sartén con aceite de oliva selle el carré de **cordero**.
- Lleve al horno precalentado a 200° hasta terminar la cocción.
- Retire deje reposar, y corte en porciones.

Salsa

- Corte los vegetales en cubos.
- Lave y pique el *jengibre*.
- Con un mortero muela las **bayas** de enebro.
- En una olla con aceite de oliva, saltee los vegetales y la *cebolla* con el *jengibre*.
- En una fuente para horno coloque los huesos del carré junto con los vegetales, una rama de *tomillo* y aceite de oliva
- Lleve al horno a *dorar* a fuego muy alto, revolviendo con frecuencia para evitar que los jugos se quemen.
- Cuando los huesos estén bien dorados (1 hora aproximadamente), agregue al salteado de los vegetales y desglace la fuente de horno con el caldo de *cordero*, raspando el fondo con una cuchara de madera.
- Añada a la olla y desglase con vino tinto, deje evaporar el alcohol y agregue, el syrop de maple, la salsa de soja, el agua, la hoja de *laurel*, el *tomillo*, la pimienta en grano y las *bayas* de enebro y cocine hasta reducir el líquido a la mitad.
- Cuele la salsa y deje *hervir*.
- Agregue la *maicena* diluida en agua fría y mezcle hasta espesar.

Cous cous con vegetales

- Corte el *pimiento* rojo y el amarillo al medio, retire las semillas y la parte blanca y corte en cubos pequeños.
- Corte el zuchini en cubos pequeños.
- Corte el *puerro* en cubos.
- Corte los espárragos en juliana.
- Caliente el caldo de verdura.
- En un bowl con el cous cous agregue la *manteca* derretida y frote los granos con las manos.
- Cubra con el caldo caliente y tape con papel film, deje reposar, hasta que el líquido sea absorbido.

- En una olla con aceite de oliva saltee los vegetales y agregue al cous cous, mezcle y reserve.

Aceite de tomates secos

- En una licuadora coloque los tomates secos y el aceite de oliva, procese, licue y condimente con sal.

Presentación

- En un plato coloque un aro de metal y rellene con el cous cous con vegetales, retire el aro y agregue el *cordero*, bañe con la salsa, decore con puntas de espárragos y rocíe con el aceite de tomates secos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cordero-con-bayas-de-enebro