

Cordero con café cortado

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Cordero

Lomo de cordero: 1 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Fondo de cordero

Agua: Cantidad necesaria

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Cebollas caramelizadas: 2 Unidades

Leche cortada con café: 1/2 Taza

Huesos del costillar: Cantidad necesaria

Guarnición

Papas: 2 Unidades

Sal: A gusto

Mojo

Almendras fritas: 70 g

Agua: Cantidad necesaria

Ajos cocidos: 9 Dientes

Brandy: 1 cda.

Sal: A gusto

Uvas pasas: 2 cdas.

Tomates pelados: 1 Unidades

Tela de café

Sal: A gusto

Agar agar: 60 g

Agua: 1 Taza

Azucar: 3 cda.

Cafe: 5 cdas.

Leche cortada con café: 1 Taza

Varios

Sal de cristal: Cantidad necesaria

Pistilos de cártamo: Cantidad necesaria

Hojas de menta: Cantidad necesaria

Aceite de oliva extra virgen: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Fondo de cordero

- Coloque en una olla aceite de oliva y añada los huesos.
- Cocine durante 10 minutos y luego añada las cebollas caramelizadas.
- Mezcle, cocine durante unos minutos mas y luego retire.
- Escurra hasta retirar la grasa.
- Lleve nuevamente al fuego y añada el agua
- Deje reducir aproximadamente 30 minutos.
- Retire, cuele y lleve el caldo nuevamente a fuego agregando la leche cortada con **café**.

Mojo

- Corte y pele el *tomate* en cuartos.
- Coloque en una licuadora las uvas pasas, las almendras, los ajos, el agua, el *tomate* y la sal.
- Licue hasta disolver los ingredientes.
- Retire y coloque en un bowl
- Reserve.

Tela de café

- Coloque en una olla 2 cucharadas de *café*, el azúcar, la leche con *café* y el agua.
- Lleve al fuego y mezcle.
- Añada luego las 3cucharadas de *café* restantes, el *agar agar* y la sal
- Mezcle hasta disolver y deje *hervir* durante 5 minutos.
- Retire y con la ayuda de un pincel pinte un silpat, luego coloque sobre este un papel *manteca* y deje enfriar en la heladera.
- Repita la operación una vez frió tantas veces como sea necesario hasta lograr el grosor deseado.
- Retire, corte en cuadrados y retire del papel
- Reserve.

Guarnición

- Pele las papas y dele forma cuadrada.
- Corte en laminas sin llegar a la base y luego corte nuevamente girando la *papa*.
- En una olla con abundante agua y sal cocine las papas

- Retire y reserve.

Lomo de cordero

- Limpie el *lomo* y corte en dos porciones.
- Condimente con sal y pimienta.
- Unte el **cordero** con el mojo reservado.
- En una sartén caliente con aceite de oliva selle el *lomo* de ambos lados.
- Retire.

Armado

- Coloque en un plato las papas.
- Envuelva el *lomo* en la tela de *café* y corte el excedente.
- Coloque en el plato junto a las papas.
- Espolvoree hojas de *menta*, aceite de oliva, pistilos de cártamo y sal de cristal sobre las papas.
- Por ultimo incorpore al plato el fondo de *cordero*.

Presentación

- Sirva en caliente.

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