

Cordero con humita

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Sal: A gusto

Ajo: 3 Dientes

Aceite De Oliva: 20 cc

Gigot de Cordero: 1 Unidad

Romero: 5 Ramas

Humita

Limon: 1/2 Unidad

Leche: 100 cc

Pimiento rojo: 1 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Choclo En Grano: 1 Lata

Aceite De Oliva: 20 cc

Azucar: 1 cda.

Tomillo: Rama

Manteca: 25 g

Pimiento verde: 1 Unidad

Crema de leche: 100 cc

Cebolla de verdeo: 1 Unidad

Nuez Moscada: Una pizca

CHOCLOS: 2 Unidades

Marinada

Limon: 1/2 Unidad

Vinagre: 1 cda.

Sal y Pimienta: A gusto

Aceto balsámico: 1/2 cda.

Miel: 2 cdas.

Romero: 1 Rama

Salsa picante

Pimiento rojo: 1/2 Unidad

Pimiento verde: 1/2 Unidad

Pimentón: 1 cdita.

Aceite De Oliva: 90 cc

Perejil: 1 cda.

Sal y Pimienta: A gusto

Marinada de cordero: 1 cda.

Vinagre: 30 cc

Ají molido: 1 cdita.

Varios

Romero: 5 Ramas

Preparación de la Receta

- Corte en bifes la *pierna* de **cordero**.
- En una sartén con aceite de oliva selle los bifes de *cordero* de ambos lados
- Condimente con sal.

Marinada

- Exprima el *limón*.
- Deshoje el *romero*.
- En un bowl coloque miel, *vinagre*, *limón*, aceto balsámico, sal y pimienta
- Agregue *romero* y mezcle bien
- Reserve una cucharada.

Armado

- Precaliente el horno a 180 grados.
- Machaque los ajos.
- Pinte con la *marinada* los bifes de *cordero*, agregue unas ramas de *romero* y los ajos con piel.
- Lleve al horno hasta terminar la cocción.

Humita

- Corte los pimientos al medio, retire las semillas y la parte blanca y corte en cubos pequeños.
- Pele y corte la *cebolla* de verdeo en tiras
- Limpie y desgrane el *choclo*.
- Abra la lata de *choclo* y escurra el líquido.
- Exprima el *limón*
- En un procesador coloque los granos de *choclo* amarillo, con leche y *tomillo*
- Procese hasta lograr una consistencia cremosa.
- En una sartén con aceite de oliva y una cucharada de *manteca*, saltee los pimientos rojo y verde, la *cebolla* de verdeo y los granos de *choclo*.
- Agregue el *choclo* procesado, condimente con sal y pimienta.
- Incorpore azúcar, *crema* de leche, el *jugo* de *limón* y la nuez moscada
- Mezcle y deje cocinar a fuego bajo.

Salsa picante

- Pique los pimientos verde y rojo.

- Pique el *perejil*.
- En un bowl coloque los pimientos con *ají* molido, *pimentón*, *vinagre*, sal, pimienta y aceite de oliva.
- Agregue el *perejil* y mezcle hasta emulsionar
- Añada una cucharada de la *marinada* preparada para pintar el *cordero*
- Reserve

Presentación

- En un plato coloque los bifes de *cordero* con humita
- Rocíe con la salsa picante y decore con una rama de *romero*.

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