elGourmet

# 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**