elGourmet

Cordero con labna y pistachos

Ingredientes

Pimienta: A gusto
Aceite de oliva virgen: A gusto
Paleta de Cordero: 2 k
Ras-al-hanout: 1 cda.
Perejil: 1 Manojo
Sal: A gusto
Yogur natural: 300 g
Harissa: 20 grs
Menta: 1 Manojo
Pistachos tostados: 2 Puñado

Preparación de la Receta

Para hacer Labna

- Envolver el *yogur* en una gasa, apoyar en un colador y dejar refrigerar por lo menos 24 horas, permitiendo que el *yogur* largue todo el suero.
- Triturar los pistachos, separar la mitad y mezclar con un chorro de aceite de oliva.
- Untar la paleta de **cordero** con la *harissa*, el Ras El Hanout, el aceite con los pistachos y *sazonar* a gusto con sal y pimienta.
- En una bandeja de horno, colocar el *perejil* y la *menta* picada, poner la paleta encima y hornear durante 90 minutos a 180ºC.
- Retirar del horno, esparcir por arriba el resto de los pistachos picados y hornear durante 4 horas a 120ºC.
- Desenvolver el *yogur* y mezclar con un poco de *menta* y *perejil* picado, sal, pimienta, algunos pistachos picados y un poco de aceite.
- Servir con la paleta.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cordero-con-labna-y-pistachos