

Cordero con menta y batatas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Batatas

Batatas: 4 Unidades

Chile: 1 Unidad

Jengibre: 4 cm

Sal: A gusto

Aceite de Sésamo: 1 cda.

Azucar: 1 cda.

Bebida sugerida

Vino Malbec 2002:

Chauchas

Sal: A gusto

Chauchas: 200 grs.

Cordero

Aceite de mani: 2 cdas.

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite: 2 cdas.

Costillas de cordero: 12 Unidades

Opcional

Chile rojo: Unidades

Ralladura de limón:

Aceite De Oliva:

Salsa

Ralladura de limón: 1 Unidad

Jugo De Lima: 1 Unidad

Cebolla: 1 Unidad

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Aceite de Sésamo: 1 cda.

Azucar: 1 cda.

Cilantro: 30 Cantidad necesaria

Sal y Pimienta: A gusto

Menta: 30 g

Salsa De Pescado: 1 cdita.

Preparación de la Receta

Cordero

- Raspe los huesos de las costillas hasta dejarlos libres de carne.
- Condimente la carne de **cordero** con sal, pimienta, aceite de *maní* y deje *marinar* durante unos minutos.
- En una sartén caliente con aceite dore las piezas de *cordero* por ambas caras.
- Termine la cocción en el horno caliente.

Batatas

- Pele las batatas y corte en cubos regulares.
- Pique finamente el *chile*.
- Pele el *jengibre* y corte en juliana.
- Combine las batatas con el *chile*, sal, *jengibre*, aceite de *sésamo* y azúcar.
- Acomode en una fuente, agregue agua hasta llegar a la mitad de las batatas y cocine en el horno caliente (200° C) hasta que el agua se consuma y las batatas estén tiernas.

Chauchas

- Corte las chauchas en trozos regulares.
- En una *cacerola* con abundante agua salada en ebullición blanquee las chauchas durante 5 a 7 minutos.
- Corte la cocción en agua helada y luego escurra bien.
- Mezcle con las batatas calientes.

Salsa

- Pique finamente la *cebolla*.
- Pique groseramente la **menta** y el *cilantro*.
- En un bowl disponga la sal, *cebolla*, pimienta, el *jugo* de lima, la *menta*, el *cilantro*, salsa de pescado, aceite de *sésamo*, aceite de oliva y azúcar.
- Mezcle bien y deje reposar durante 15 minutos.

Presentación

- En el centro de un plato sirva las batatas con las chauchas dándole volumen, encima acomode el *cordero* y rocíe con la salsa.
- Decore con *chile* y espolvoree los bordes del plato con ralladura de *limón* y aceite de oliva.

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