Cordero con puré de calabazas



Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Para el cordero

Paleta de Cordero: 1 Unidad
Comino: 1 cda
Sal y Pimienta: A gusto
Paprika: 1 cda
Cebollas moradas: 2 Unidades
Aceite De Oliva: A gusto
Cúrcuma: 1 cda
Jugo de 1 limón:
Ramas de romero: Cantidad necesaria
Ajo: 1 Cabeza

Para el puré

Aceite De Oliva: A gusto
Jugo de 1 naranja:
Manteca: 1 cda
Naranja: 2 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Calabaza: 1 Unidad
Ralladura de jengibre: A gusto

Preparación de la Receta

- En una asadera colocamos la paleta de **cordero** condimentado con *romero*
- Incorporamos cebollas moradas en octavos, la cabeza de *ajo* cortada al medio, *jugo* de *limón* y condimentamos con *comino*, *cúrcuma*, *páprika*, pimienta, sal y aceite de oliva.
- Tapamos con papel aluminio y cocinamos en horno a bajo por 2 horas.

Para el pur&eacute

- De *calabaza*, colocamos una *calabaza* a la mitad a lo largo y sin semillas en una asadera y condimentamos con aceite de oliva, sal, pimienta negra y naranjas en mitades

- Cocinamos al horno a 180°C por 40 minutos.
- Una vez cocida la *calabaza* retiramos la pulpa, llevamos a un bol, sazonamos con el *jugo* de las naranjas y hacemos un puré
- Incorporamos *manteca*, ralladura de *jengibre* y mezclamos bien.

Para el armado

servimos un trozo de la paleta de cordero con el pur&eacute

- De calabazas y las cebollas horneadas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cordero-con-pure-de-calabazas