Cordero con puré de morrones

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal: A gusto
Pimienta: A gusto
Carré de Cordero: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 1 cda.

Guarnición

Vinagre: 1 cda.
Agua: Cantidad necesaria
Cebolla: 1 Unidad

Pesto de tomates

Sal fina: cdita.

Puré

Morrón amarillo: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Condimente el **cordero** con sal y pimienta.
- En una sartén con aceite de oliva selle el *cordero*.
- Filetee.

Guarnición

- Pele la *cebolla* y cocine en agua con el *vinagre*.
- Corte a la mitad, separe las capas y termine la cocción.
- Saltee en la misma sartén donde cocinó el *cordero*.

Puré

- Ase los morrones, pele y procese.
- Caliente antes de servir.

Presentación

- En el costado de un plato sirva el puré de *morrón* amarillo y en el otro costado el de *morrón* colorado.
- En el centro la *cebolla* y encima el *cordero*.

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