

# Cordero con salsa de hongos

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Gigot de Cordero:** 1 Unidad

**Sal y Pimienta:** A gusto

### Creppes de verduras

**Cebolla de verdeo:** 2 Unidades

**Semillas de ajonjolí (sésamo):** 2 cda.

**Manteca derretida:** Cantidad necesaria

**Huevos:** 2 Unidades

**Sal:** Una pizca

**Leche:** 1 Taza

**Harina:** 6 cdas.

### Galletas de masa philo

**Comino:** A gusto

**Masa Philo:** 2 Láminas

**Manteca derretida:** Cantidad necesaria

### Relleno de los creppes

**Zuchini:** 1 Unidad

**Puerro:** 1 Unidad

**Berenjena:** 1 Unidad

**Cebolla:** 1 Unidad

**Tomillo:** 1 cda.

**Aceite Vegetal:** Cantidad necesaria

**Cinco especias:** 1 cda.

**Salsa de ostras:** 2 cdas.

### Salsa de hongos

**Oporto:** 2 cdas.

**Manteca fría en cubos:** 50 g

**Salsa de soja:** 3 cdas.

**Vino Tinto:** 2 cda.

**Shitake seco:** 50 g

**Ume (vino de ciruela japonés):** 1/4 Taza

**Caldo de Cordero:** 100 cc

# Preparación de la Receta

- Condimente el **cordero** con sal y pimienta.
- En una sartén con aceite de oliva selle la carne de *cordero*.
- Lleve a horno a 200grados durante 15 minutos
- Retire del horno, corte en rodajas y reserve para terminar la cocción en la salsa.

## Salsa

- Hidrate los **hongos** con el caldo y salsa de soja en una *cacerola* al fuego
- Deje reducir.
- Retire y cuele, vuelva el líquido al fuego y continúe reduciendo.
- Corte los *hongos* hidratados en juliana y vuelva al líquido.
- Añada el *oportó*, el vino tinto, el *ume* y reduzca.
- Pase la reducción a la sartén donde cocinó el *cordero* y monte con *manteca* fría.
- Termine la cocción de la carne de *cordero* en la salsa.

## Creppes de verduras

- Pique el *cebollín*.
- Coloque en una procesadora, los huevos, la leche y añada de a poco las cucharadas de *harina* y la sal hasta lograr una textura líquida pero homogénea.
- En una sartén caliente con una cucharada de *manteca* derretida, añada una cucharada de la mezcla para realizar los creppes, el *cebollín* picado y las semillas de *ajonjolí*.
- De vuelta termine de cocinar y retire.

## Relleno de los creppes

- Corte las verduras en juliana.
- En una sartén con aceite vegetal saltée las verduras.
- Añada el *tomillo*, la salsa de ostras, las cinco *especias* y termine de cocinar hasta que las verduras estén crocantes.

## Armado

- Pinte la base de la creppe con salsa de ostras, rellene con el saltado de vegetales y enrolle.

## Galletas de masa philo

- Corte la masa philo en triángulos y pinte con *manteca* derretida.
- Espolvoree con *comino* y coloque sobre una placa de horno.
- Cocine en horno a 200grados durante unos 8 minutos o hasta que dore la masa.

## Presentación

- Corte las creppes en tres partes y sirva en el centro del plato.
- Coloque los trozos de carne a un costado y rocíe con la salsa.
- Decore con las galletas de masa philo.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/cordero-con-salsa-de-hongos>