

Cordero curado con sal de romero a la plancha sobre uvas en reducción de oporto y cebollas moradas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Silla de cordero deshuesada y desgrasada: 800 g

Sal de romero

Romero picado: 5 cdas.

Sal Marina: 1 Taza

Uvas en reducción de oporto y cebollas moradas

Sal: A gusto

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Uvas blancas sin semillas: 1 Tazas

Reducción de oporto: 1/2 Taza

Cebolla Morada: 2 Unidades

Preparación de la Receta

Uvas en reducción de oporto y cebollas moradas

- Pele y corte en *brunoise* las cebollas moradas.
- Pele las uvas y córtelas en cuartos.
- En una *cacerola* caliente con aceite de oliva transparente las cebollas, sazone con sal y cocine durante aproximadamente 12 minutos. Pasado el tiempo de cocción de la *cebolla* incorpore las uvas, cocine 5 minutos y agregue la reducción de **oporto**, mezcle, cocine solo un par de minutos y retire.

Sal de romero

- Extienda sobre una placa la sal marina junto con el **romero**, mezcle y seque en un horno precalentado, una vez seca triture la sal en un mortero.

Armado

- cubra la silla de **cordero** con la sal de *romero* y deje reposar en la heladera durante 25 minutos. Transcurrido el tiempo de reposo quite la sal, luego límpielo con un repasador húmedo.
- En una sartén bien caliente con aceite de oliva selle el *cordero* de ambos lados. Terminada la cocción deje reposar la carne unos minutos y luego córtela en rodajas.

Presentación

- Sirva en un plato las rodajas de *cordero* y acompañe con las uvas en reducción de *oporto* con cebollas moradas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/cordero-curado-con-sal-de-romero-a-la-plancha-sobre-uvas-en-reduccion-de-oporto-y-cebollas-moradas>