Cordero de la Patagonia



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Redaño: 1/2 k
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Ruedas de pata de cordero: 2 Unidades
Cebollines: 2 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto

Guarnición

Hojas de menta: 1/2 Taza
Cebollines: 9 Unidades
Vino Blanco: 2 Tazas
Arvejas frescas: 1/2 Taza
Papines: 1 k
Manteca: 4 cdas.
Azucar: 2 cdas.
Vinagre de vino: 2 cdas.
Jengibre: 1 cdita.

Salsa

Jugo de Naranja: 1/2 Taza
Cerezas: 100 g
Manteca: 1 cda.
Echalottes: 5 Unidades
Vinagre de vino: 2 cdas.
Oporto: 1/2 Taza
Moras: 100 g
Frutillas: 150 grs.
Jengibre: 1 cda.
Dulce de grosellas: 2 cdas.

Preparación de la Receta

- Ate alrededor las ruedas de **cordero** con un hilo.
- Coloque en el centro de estas una mini *cebolla*.
- Condimente con sal y pimienta.
- En una sartén con aceite de oliva selle las ruedas de ambos lados.
- Retire, corte el hilo y envuélvalas en el *redaño*

- Retire el excedente.
- Colóquelas en una placa para horno y cocine a 200°C durante 15 minutos.

Papines

- En una olla con agua hirviendo de un hervor a los papines.
- Colóquelos en una sartén y añada 2 cucharadas de *manteca* y una taza de vino blanco.
- Lleve a fuego moderado y cocine durante 20 minutos.
- En una olla coloque el *vinagre* de vino y añada la *menta*.
- Lleve a fuego y cocine durante 3 minutos aproximadamente.
- Luego vierta el líquido donde cocinó la *menta* a los papines.
- Añada las arvejas y el *jengibre*

Cebollines

- En una *cacerola* coloque una taza de vino blanco, dos cucharadas de *manteca*, dos de azúcar y los cebollines
- Deje cocinar a fuego suave.

Salsa

- Pele y pique los echalottes.
- En una *cacerola* coloque la *manteca*, los echalottes, dulce de grosellas, *jugo* de *naranja*, *jengibre*, *vinagre* de vino y el *oporto*.
- Cocine durante 10 minutos y añada las frutillas, las cerezas y las frambuesas.

Armado

- En cada plato coloque primero la salsa, sobre esta las ruedas de *cordero* y alrededor los cebollines y los papines.

Presentación

- Sirva caliente y acompañe con vino tinto.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cordero-de-la-patagonia