

# 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 *oportó*.
- 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>