Cordero en chocolate y cous cous de pensamientos



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cordero

Ralladura de limón: 1 Unidad
Ajo confitado: 4 Dientes
Aceite De Oliva: 1 Taza
Pimienta Negra: A gusto
Sal Marina: A gusto
Costillas de cordero: 1 k
Romero: 1 Rama
Ralladura de naranja: 1 Unidad

Cous cous de pensamientos

Sal: A gusto
Hojas de menta: 1/2 Taza
Flores de pensamientos: 30 g
Almendras peladas y tostadas: 50 g
Guisantes: 1 Taza
Cous Cous: 200 g
Agua: 200 cc
Mantequilla clarificada: 35 g
Limoncillo: 1 vara

Crema de Chocolate

Cebolla: 1 Unidad
Chocolate semi amargo: 30 g
Sal y Pimienta: A gusto
Vino Tinto: 1 1/2 Taza
Cacao: 30 g
Fondo de cordero: 1/4 Taza
Jugo de uva: 1/2 Taza
Mantequilla clarificada: 1/4 Taza

Preparación de la Receta

Cordero

- Prepare una *marinada*, en un bowl coloque los dientes de *ajo* confitados, aceite de oliva, pimienta, sal marina, perfume con ralladura de *naranja* y de *limón* y las briznas de *romero*, por ultimo incorpore aceite de oliva y mezcle.
- Sobre una placa acomode las costillas de **cordero** con el *hueso* previamente pelado, forre los huesos con papel aluminio, y bañe la carne con la *marinada*, cubra la placa con papel film y reserve en la heladera durante 1 hora.

Crema de chocolate

- Pele y corte la *cebolla* en *brunoise*.
- Coloque una *cacerola* al fuego, incorpore *mantequilla* clarificada y una vez caliente agregue la *cebolla*, una vez translucida desglace con vino tinto, deje evaporar el alcohol y añada el *jugo* de uva, una vez que rompa hervor deje reducir a fuego lento
- Incorpore luego el cacao, mezcle, sazone con pimienta negra y una pizca de sal y agregue el fondo de *cordero*, cocine unos minutos y añada el **chocolate**, mezcle hasta fundirlo.

Cous cous pensamientos

- Quite las hojas externas del *limoncillo* dejando el centro y luego píquelo.
- En una *cacerola* coloque el agua y lleve al fuego, incorpore una parte de la *mantequilla* clarificada y sal, una vez que rompa hervor retire del fuego y agregue el cou cous, tape la *cacerola* y déjelo hasta que se hidrate.

Armado

- Para el cou cous

- En una sartén caliente con el resto de *mantequilla* clarificada cocine a fuego lento las almendras junto con el *limoncillo*, sazone con sal y pimienta, agregue el cou cous hidratado, mezcle y una vez que tome temperatura retire del fuego, agregue las hojas de *menta*
- Cuando el cous cous este tibio añada las flores de pensamiento.
- En una sartén caliente con aceite de oliva selle las costillas de *cordero*, luego termine la cocción en horno precalentado.
- Blanquee los guisantes en abundante agua hirviendo con sal.

Presentación

- Sirva en el plato de presentación un espejo de *crema* de *chocolate*, encima acomode una *costilla* de *cordero*, acompañe con los guisantes y termine con una porción de cous cous.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cordero-en-chocolate-y-cous-cous-de-pensamientos