

Cordero en colchón de cous cous y coulis de pimientos

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Preparación de la Receta

- Corte el *echalotte*, la *cebolla*, el *ají*, la *berenjena* y el *zucchini* en *brunoise*.
- Corte el *tomate* en *concassé*.
- En una sartén con *manteca* saltee, las verduras.
- Incorpore el *tomate*.
- Pase la *ratatouille* a una *cacerola*, agregue el *ajo* y las hierbas.
- Lleve a fuego bajo.
- Hidrate el *cous cous* con el agua caliente.
- En un bowl mezcle el *cous cous*, con la *manteca*, el *azafrán* y las pasas.
- Tape para que termine la cocción.
- En una sartén con aceite de oliva saltee el **cordero**.
- Filetee.
- Temple el demiglacé

Coulis de pimientos

- Cocine el *pimiento* en el horno.
- Pele y elimine las semillas.
- Procese el *pimiento* con el aceite y las *alcaparras*.

Presentación

- En el centro de un plato sirva el *cous cous* con la ayuda de un aro moldeador, encima los vegetales, desmolde, sirva el *cordero* encima de las verduras, sirva alrededor el demiglacé y el coulis.