Cordero en limón mandarino y café con pojonjos

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cordero

Aceite Neutro: 100 cc
Costillas de cordero: 12 Unidades
Aceite De Oliva: 3 cdas.
Café tostado molido: 50 g

Emulsión de limón mandarino

Café expresso: 1 Taza
Azucar morena: 4 cdas.
Sal y Pimienta: A gusto
Fondo de Carne: 80 cc
Jugo de Limón mandarino: 100 cc
Vinagre Blanco: 40 cc
Mantequilla fría: 10 g
Ron oscuro: 20 cc

Granizado de café y mandarina

Jugo de mandarina: Cantidad necesaria
Hielo: A gusto
Almibar: A gusto
Cafe: Cantidad necesaria

Pojonjos de árbol del Pan

Masa de harina de maíz blanco: 60 g
Mantequilla: 1 cda.
Cebolla Larga: 1 Unidad
Sal: A gusto
Comino: Una pizca
Semillas del árbol del pan: 100 g

Varios

Acelga: 10 Hojas

Preparación de la Receta

Cordero

- Realice una infusión, en una sartén coloque el aceite neutro y lleve a fuego mínimo, una vez que este caliente incorpore el **café** molido y retire del fuego, deje reposar hasta que se enfríe a temperatura ambiente.
- Una vez fría la infusión colóquela en una bolsa, incorpore las costillas de **cordero** y cierre la bolsa, reserve en la heladera hasta el momento de utilizarlas.

Emulsión de limón mandarino

- En una olla coloque el azúcar morena y lleve a fuego mínimo, una vez que se disuelva incorpore el *vinagre* junto con el *ron*, una vez que se evapore le alcohol añada el *café* concentrado, cuando rompa hervor incorpore el *jugo* de **limón** mandarino, cocine unos minutos y agregue el fondo de carne, sazone con sal y pimienta, deje reducir a la mitad a fuego mínimo
- Terminada la cocción incorpore la *mantequilla* fría y mezcle hasta emulsionar.

Pojonjos de árbol del Pan

- En una olla con abundante agua caliente con sal cocine las semillas del árbol de pan, luego pélelas y píquelas
- Pique la parte blanca de la *cebolla* larga en *brunoise*.
- En una sartén caliente con *mantequilla* saltee la *cebolla* larga, condimente con *comino* y sal.
- Coloque la masa de maíz blanco en un bow, realice un hueco y agregue dentro la mitad de las semillas picadas junto con la *cebolla* larga salteada en *manteca*, amase hasta lograr una masa homogénea

Granizado de café y mandarina

- En una licuadora incorpore el *jugo* de *mandarina*, el *café* y el *almíbar*, licue, luego agregue hielo y licue nuevamente.
- Sirva en copas.

Armado

- Quite las pencas de las hojas de acelga y saltéelas unos segundos.
- Tome pequeñas porciones de la masa con semillas y forme bolitas con las manos
- En una olla con abundante agua caliente con sal cocínelas unos minutos
- Terminada la cocción espolvoréelas con el resto de las semillas picadas.
- En una sartén caliente con aceite de oliva selle las costillas de *cordero* sin la *marinada* de *café*.

Presentación

- Sobre el plato de presentación forme un espejo con la emulsión, luego acomode encima tres costillas de *cordero*.
- Decore con hojas de acelga y acompañe con los pojonjos.
- Acompañe con el granizado de *café* y *mandarina*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cordero-en-limon-mandarino-y-cafe-con-pojonjos