Cordero especiado con salsa gribiche

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Pierna de cordero: 1 Unidad
Pimentòn Ahumado: 1 cda.
Aceite De Oliva: 1/2 Taza
Romero: 1 Rama
Ají molido: 1 cda.
Orégano fresco: 1 cda.
Nuez Moscada: 1 cdita.
Ajo: 2 Dientes
Perejil picado: 1 cda.
Canela: 1 cdita.
Comino: 1 cdita.

Ensalada

Rúcula: 1 Paquete
Hojas de Perejil: 1 Taza
Escarola: 1 Planta
Cebolla Morada: 1 Unidades
Rabanitos: 6 Unidades
Hojas de apio: 1 Taza

Guarnición

Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: A gusto
Semillas de cardamomo: 1 cda.
Jengibre: 1 Nuez
Canela En Polvo: 1 cdita.
Zapallo: 1/2 Unidad
Calabaza: 1/2 Unidad
Sal entrefina: A gusto

Salsa grebiche

Ralladura de limón: 1 Unidad
Perejil picado: 3 cdas.
Alcaparras: 50 g
Sal y Pimienta: A gusto
Mostaza de Dijon: 2 cdas.
Anchoas: 5 Filetes
Jugo de Limón: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 1/2 Taza
Cebolla Morada: 1 Unidades

Huevos duros: 2 Unidades

Vinagre de jerez: 3 cdas.

Preparación de la Receta

- Prepare la *marinada*
- Pele y pique los dientes de *ajo*, colóquelos en un bowl y sazone con *ají* molido, *pimentón* ahumado, canela en polvo, nuez moscada, *comino*, briznas de *romero*, *perejil* picado, las hojas de *orégano* fresco y aceite de oliva, mezcle.
- Coloque sobre una fuente la *pierna* de **cordero** y úntela con la *marinada*, cubra con papel film y deje reposar en la heladera durante 24 horas.

Salsa grebiche

- Pele y corte la *cebolla* morada en *brunoise*.
- Ralle los huevos duros.
- Pique los filetes de anchoas.
- En un bowl coloque los huevos junto con la *cebolla*, el *perejil* picado, las *alcaparras*, las anchoas, *mostaza* de dijón, aceite de oliva, ralladura y *jugo* de *limón*, *vinagre* de jerez, sal y pimienta, mezcle.

Ensalada

- Pele y corte la *cebolla* morada en pluma.
- Corte los rabanitos en finas rodajas.
- Pique las hojas de *perejil* y *apio*.
- En una fuente grande coloque las hojas de *rúcula* enteras, las hojas de escarola cortadas con las manos, la *cebolla* morada, los rabanitos y las hojas de *perejil* y *apio* picadas.

Guarnición

- Pele y corte la *calabaza* y el *zapallo* en cubitos.
- Machaque las semillas de *cardamomo*.
- Corte el *jengibre* en finas rodajas y luego en juliana.

Armado

- Pasadas las 24 horas de reposo del *cordero* enrolle la *pierna* y brídela, luego séllela en un horno precalentado a 200°C durante 30 minutos, una vez sellada la carne baje la temperatura y cocínelo por 2 horas aproximadamente.
- Terminada la cocción retire del horno y deje reposar 10 minutos, luego quite el hilo y corte en rodajas.

- Para la guarnición

- En una fuente refractaria coloque la *calabaza* junto con el *zapallo*, incorpore la juliana de *jengibre*, las semillas de *cardamomo*, sal, pimienta, canela y aceite de oliva, mezcle y cocine en horno precalentado hasta que la *calabaza* y el *zapallo* estén tiernos.

Presentación

- Sirva el *cordero* en una fuente y salsee con la salsa grebiche.
- Acompañe con la *guarnición* y la ensalada de hojas verdes.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cordero-especiado-con-salsa-gribiche