

Cordero genovés

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Paleta de Cordero: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Agua: Cantidad necesaria
Zanahoria: 1 Unidad

Cebollas: 2 Unidades
Apio: 2 Ramas
Perejil: 10 g

Guarnición

Sal: A gusto
Manteca: 100 g
Pimienta: A gusto

Crema de leche: 30 cc

Relleno

Arvejas: 200 g
Ajo: 2 Dientes
Sal y Pimienta: A gusto
Orégano fresco: A gusto

Sal y Pimienta: A gusto
Mollejas: 2 Unidades
Queso Parmesano Rallado: 20 g

Salsa

Manteca: 50 g

Jugo de Cocción de Cordero:

Varios

Piñones:
Hojas de menta:

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Elimine la grasa de los bordes de la paleta y deshuese.
- Corte las partes más gruesas de carne tratando de llevarla a los bordes para formar un cuadrado.
- Reserve.
- Pique groseramente, la *cebolla*, la *zanahoria*, el *apio* y el *perejil*
- En una *cacerola* con aceite de oliva saltee las verduras.
- Cubra con bastante agua y deje hirviendo a fuego bajo.

Relleno

- Blanquee las mollejas en abundante agua salada hirviendo durante 10 minutos y corte en cubos regulares.
- Blanquee las arvejas en abundante agua salada hirviendo durante 2 minutos
- En una sartén con aceite de oliva dore las mollejas y el *ajo*
- Agregue las arvejas y el parmesano.
- Condimente con la sal, la pimienta y el *orégano*.
- Deje enfriar antes de rellenar.

Armado

- Disponga el relleno en un extremo de la carne de **cordero**.
- Enrolle y envuelva con un lienzo blanco.
- Ate con un hilo de algodón.
- Cocine en el caldo durante 2 horas
- Agregue agua de ser necesario.
- Desate, desenvuelva y corte el *cordero* en rebanadas.
- En una sartén con aceite de oliva dore las rebanadas de *cordero*.

Salsa

- Reduzca el *jugo* de cocción del *cordero* a la mitad de su volumen.
- Pase por un *tamiz* y monte con la *manteca*

Guarnición

- Pele las papas corte en trozos regulares y cocine en abundante agua hirviendo.
- Cuele y redúzcalas a puré.
- Condimente con sal, pimienta, *manteca* y *crema* de leche.

Presentación

- En la base de un plato sirva una porción de puré, encima el *cordero*.
- Bañe con la salsa.

- Termine con los piñones.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/cordero-genoves>