Cordero guisado con papines



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Portobello: 2 Unidades
Hongos shiitake: 2 Unidades
Miel: 1 cda.
Apio: 3 Ramas
Vino Tinto: 3/4 Taza
Girgolas: 2 Unidades
Caldo de carne: 1/2 Taza
Menta: 10 Hojas
Cebolla: 1 Unidad
Champiñones: 4 Unidades
Tomate: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Cordero: 1 k
Zanahoria: 1 Unidad
Harina: Cantidad necesaria

Papines

Pimienta: A gusto
Sal gruesa: A gusto
Ajo: 1 Diente
Romero fresco: 1 Rama
Papines: 500 g

Preparación de la Receta

- Retire el *hueso* del **cordero** y los nervios.
- Corte en cubos parejos
- Pele la *cebolla* y pique.
- Pique las hojas de *menta*
- Corte los *hongos* (portobellos, shitake, champiñón, girgolas) en láminas.
- Pele el *tomate* retire las semillas y corte en cubos.
- Pele la *zanahoria* y corte en cubos pequeños
- Corte el *apio* en tiras y pique.
- Coloque la *harina* en una fuente y pase los cubos de *cordero*.

Papines

- Lave los papines.
- Cocine en abundante agua hirviendo con sal.
- Cuando estén tiernos retire y saltee en una sartén con aceite caliente, el *ajo* machacado y el *romero*.
- Condimente con sal y pimienta.

Armado

- En una sartén con aceite caliente dore la *cebolla* junto con la *zanahoria*
- Reserve.
- En una sartén con aceite caliente, dore los cubos de *cordero*.
- Agregue la miel, y el vino tinto.
- Deje evaporar el alcohol y agregue el *tomate* junto con las verduras reservadas.
- Vierta el caldo y condimente con sal y pimienta.
- Cocine durante 15 minutos aproximadamente.
- Incorpore los *hongos*, la *menta* mezcle y termine la cocción.

Presentación

- Sirva en un plato hondo el guiso de *cordero* y por encima los papines salteados.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cordero-guisado-con-papines