

Cordero guisado con puré de berenjenas, batatas y nuez moscada



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cebolla: 1 Unidad

Pata de cordero: 600 g

Romero: A gusto

Zanahoria: 1 Unidad

Tomillo: A gusto

Caldo de Cordero: Cantidad necesaria

Vino: 1/2 L

Puerros: 2 Unidades

Guarnición

Berenjenas: 2 Unidades

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

BATATA: 1 Unidad

Nuez Moscada: A gusto

Sal y Pimienta: A gusto

Varios

Perejil picado: A gusto

Preparación de la Receta

- Corte la pata de **cordero** en trozos de 10 cm aproximadamente.
- Corte el *puerro*, la *cebolla* y la *zanahoria* en cubos.

Guarnición

- Corte la *batata* por la mitad y luego realice cortes superficiales.
- Retire el pedúnculo de las berenjenas y realice el mismo procedimiento que la *batata*.
- Coloque en una fuente, rocíe con aceite de oliva y condimente con sal y pimienta.
- Lleve al horno a 170°C durante hasta que estén totalmente cocidas.

- Retire la pulpa de las berenjenas y la *batata*
- Coloque en un bowl agregue la nuez moscada y realice un puré rustico.

Armado

- En una sartén con aceite de oliva caliente, selle el *cerdo* hasta que este dorado. Desglace con vino y Reserve.
- En una olla con aceite de oliva caliente, transparente el *puerro*, la *zanahoria* y la *cebolla* salpimentados, durante 10 minutos.
- Agregue el *cerdo* reservado junto con el resto del vino.
- Deje reducir y vierta el caldo de *cerdo* junto con el *romero* y el *tomillo*.
- Cocine durante 1 hora aproximadamente.
- Retire el *cerdo* y desmenuce levemente y coloque en una fuente.
- Coloque en un mixer el *jugo* junto con las verduras de cocción del *cerdo* y procese para formar una salsa.
- Coloque sobre el *cerdo* la salsa a nivel y lleve al horno hasta que evapore la salsa.

Presentación

- Sirva en un plato hondo la *guarnición* y por encima el *cerdo* guisado. Decore con *perejil* picado.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/cordero-guisado-con-pure-de-berenjenas-batatas-y-nuez-moscada>