

Cordero marinado

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Vino Cabernet Sauvignon: 750 cc

Pimienta Negra en grano: 1 cdita.

Ajo: 3 Dientes

Apio: 2 Ramas

Romero: 1 Rama

Perejil: 1 Rama

Cebolla: 1 Unidad

Laurel: 2 Hojas

Carne de Cordero: 1 k

Pimienta de Jamaica: 1 cdita.

Zanahoria: 1 Unidad

Tomillo: Rama

Bebida sugerida

Cabernet Sauvignon 1998: -

Cordero

Sal: A gusto

Cebolla: 1 Unidad

Pimienta de Jamaica: 4 Granos

Romero: 1 Rama

Aceite De Maíz: 1 cda.

Perejil: 1 Rama

Laurel: 2 Hojas

Ajo: 1 Diente

Clavo De Olor: 1 Unidad

Zanahoria: 1 Unidad

Tomillo: 1 Rama

Masa para sellar

Harina: 300 grs.

Sal fina: 1 cda.

Agua: Cantidad necesaria

Salsa

Sal: A gusto

Harina: 1 cda.

Vino reservado de marinada:

Perejil: 2 cdas.

Aceite De Maíz: 1 cda.

Verduras reservadas de marinada:

Ajo: 1 Diente

Naranja: 1 Unidad

Varios

Perejil:

Preparación de la Receta

Marinada

- Corte la carne de **cordero** en cubos.
- Corte el *apio*, la *zanahoria* y la *cebolla* en rodajas.
- Machaque la pimienta negra y de jamaica.
- En un bowl mezcle la carne de *cordero*, el *apio*, la *zanahoria*, la *cebolla*, la pimienta, el *ajo*, las hierbas y el vino.
- Cubra y deje *marinar* en la heladera durante 12 a 24 horas.
- Pase por un *tamiz* y reserve el líquido de la *marinada* para la salsa.
- Separe la carne de las verduras.
- Reserve las verduras para la salsa.

Masa para sellar

- Mezcle la *harina* con el agua y la sal hasta formar una masa húmeda.

Cordero

- Corte la *cebolla* y la *zanahoria* en rodajas.
- Machaque la pimienta y el clavo.
- Pique el *ajo*.
- Forme un bouquet con las hierbas
- En una sartén con aceite de maíz selle la carne.
- Agregue el *ajo* y las verduras.
- Condimente con sal, la pimienta y el clavo.
- Aromatice con el bouquet.

Salsa

- Pique el *ajo* y el *perejil*.
- Pele la *naranja* y deje secar la cáscara al sol o bien en el horno suave.
- En una sartén aparte con aceite de maíz saltee las verduras con *ajo* picado.
- Añada la cáscara de *naranja*.
- Condimente con sal.
- Agregue la *harina* y mezcle bien.

- Vierta el vino de la *marinada* y deje evaporar.
- Incorpore el *cordero* y el *perejil*.
- Pase el guiso a una *cacerola* de hierro y selle con la masa.
- Lleve a horno precalentado a 180°C durante 1 hora aproximadamente.

Presentación

- Sirva en platos hondos y espolvoree con *perejil* picado.

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