

Cordero Mariposa con papas y habas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Ralladura de limón: 2 Unidad

Pimienta en grano: 1 cdita.

Vino Blanco: 1 Vaso

Ajo: 1/2 Cabezas

Semillas De Mostaza: 1 cdita.

Patas de cordero deshuesada: 1 Unidad

Pimienta: A gusto

Sal Marina: 1 cda.

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Hierbas picadas (romero/tomillo/oregano/laurel): 1 Taza

Echalotte picado: 2 Unidades

Papas

Pimentón dulce: 1 1/2 cda.

Ralladura de limón: 1 Unidad

Jugo de Limón: 1 Taza

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Romero picado: 1 cdas.

Ajo picado: 2 Dientes

Papas: 1 k

Sal y Pimienta: A gusto

Semolin: 200 g

Salsa

Fondo de cordero: 500 cc

Alcaparras: 3 cdas.

Aceitunas verdes picadas: 100 g

Anchoas: 3 Filetes

Manteca fría: 50 grs.

Varios

Habas cocidas: 300 g

Preparación de la Receta

Procedimiento

- Abra la pata de **cordero**, condimente con pimienta y ralladura de *limón*.
- Machaque los dientes de *ajo* con las semillas de *mostaza*, hierbas, *echalottes*, pimienta en grano, sal marina y aceite de oliva.
- Unte el *cordero* con las hierbas, coloque dentro de una bolsa, llévelo a una fuente y deje *marinar* durante un día en la heladera.
- Retire el *cordero* de la heladera, bañe con el vino.
- En una fuente previamente calentada coloque el *cordero* hacia abajo y lleve al horno a una temperatura de 250°C durante cuarenta y cinco minutos aproximadamente.

Papas

- Pele y corte las papas en tres o cuatro pedazos, blanquéelas en una *cacerola* con agua fría con sal y lleve a hervor por cinco minutos.
- Machaque el *romero* con el *ajo* y aceite de oliva, añada *pimentón*, ralladura de *limón*, *jugo de limón*, mezcle.
- En una fuente coloque las papas blanqueadas, rocíe con bastante aceite de oliva, úntelas con la mezcla del *romero* y el *ajo* y espolvoree con *semolin*, condimente con sal y pimienta.
- Tape la fuente y sacuda para que se impregnen.
- Lleve a horno a una temperatura de 200°C durante una hora.

Salsa

- Entibie el fondo de *cordero* y agregue las aceitunas, las *alcaparras* y las anchoas previamente picadas, y monte con *manteca* bien fría, mezcle para que se emulsione.

Armado

- Retire el *cordero* del horno, déjelo reposar durante 15 minutos para recuperar los jugos.
- Corte el *cordero* en porciones
- Retire las papas del horno, agregue las **habas**.

Presentación

- Sirva una porción de *cordero* en un plato, acompañe con las papas y bañe con la salsa.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/cordero-mariposa-con-papas-y-habas>