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 250ºC 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 200ºC 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