

# Cordero pasión

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Lomo de cordero:** 500 g

**Sal de jengibre:** A gusto

### Gelatina de betabel

**Agar agar:** 10 g

**Jugo de Betabel:** 50 cc

**Agua:** 25 cc

### Guarnición

**Cacahuates pelados:** 10 g

**Sal de jengibre:** A gusto

**Cebolla de cambray picada:** 1/2 Taza

**Brotes de soja:** 60 grs.

**Aceite De Oliva:** 30 cc

**Vinagre de Arroz:** 15 cc

### Mojo de arándanos

**Pan frito:** 30 g

**Miel de abeja:** 30 g

**Sal de jengibre:** A gusto

**Pasta de Cacahuete:** 21 g

**Aceite Vegetal:** 20 cc

**Almendras Tostadas:** 20 g

**Arándanos:** 125 grs.

### Queso de nabo

**Nabo:** 75 g

**Sal de jengibre:** A gusto

**Queso Crema:** 45 grs.

**Aceite De Oliva:** 10 cc

## Preparación de la Receta

- Corte el *lomo* de **cordero** en postas de aproximadamente 70 gramos cada una.
- Sazónelas de ambos lados con sal de *jengibre*.

## Mojo de arándano

- En el vaso de una licuadora coloque las almendras junto con la pasta de *cacahuete*, *arándanos*, aceite vegetal, miel y pan frito, incorpore dos cucharadas de agua y licue
- Sazone luego con sal de *jengibre*, licue un minuto más y reserve el mojo en un bowl.

## Gelatina de betabel

- En una olla coloque el *jugo de remolacha*, incorpore agua y el *agar agar*, cocine a fuego medio, mezcle y una vez que rompa hervor retire del fuego.
- Sobre una placa con base bien plana vuelque la *gelatina de betabel*, debe obtener un espesor bien fino, deje enfriar a temperatura ambiente, luego reserve en la heladera.
- Una vez solidificada corte la *gelatina* en cuadrados regulares de aproximadamente 8cm de lado o con un cortante circular de igual diámetro.

## Guarnición

- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee el *cacahuete*, cuando comience a dorarse levemente incorpore la *cebolla* de cambray picada y los brotes de soja, saltee a fuego medio, sazone con sal de *jengibre* y por ultimo agregue el *vinagre*, saltee unos minutos mas y retire del fuego.

## Queso de nabo

- En un bowl coloque el queso *crema* y el *nabo* previamente *cocido* en abundante agua y cortado en fina juliana, sazone con sal de *jengibre* y aceite de oliva, mezcle bien y reserve.

## Armado

- Con la ayuda de una brocha pinte las postas de *cordero* con el mojo de *arándanos*.
- En una sartén bien caliente con unas gotas de aceite selle el *cordero* con el mojo hacia abajo y a fuego medio, luego unte el otro lado de la carne con el mojo.

## Presentación

- En el plato de presentación sirva dos postas de *cordero* superpuestas, encima coloque una cucharada de la *guarnición* y cubra con la *gelatina de betabel*, decore con una quenelle de queso de *nabo*.