Cordero patagónico con salsa del bosque

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal y pimienta negra:
Pierna de cordero: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 4 cdas.

Berenjenas asadas

Berenjenas: 2 Unidades
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Ajo picado: 1 Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Tomillo: 1 Rama

Coliflor hervido

Coliflor: 1 Unidad

Crepes de ciboulette y sésamo

Manteca: Cantidad necesaria
Semillas de sésamo: 1 cda.
Ciboulette: 1 cda.
Huevo: 1 Unidad
Manteca derretida: 1 cda.
Sal: A gusto
Leche: Cantidad necesaria
Harina: 200 grs.

Relleno

Zuchini: 1/2 Unidad
Berenjena: 1/2 Unidad
Pimiento rojo: 1/2 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Ajo picado: 1 cdita.
Pimiento amarillo: 1/2 Unidad
Cinco especias: 1 cdita.

Salsa

Hongos porcini secos: 100 g
Vino Tinto: 1 Taza
Ume (vino de ciruela japonés): 1 Taza
Caldo De Pollo: 2 Tazas
Manteca fría: 120 grs.
Salsa de soja: 1/2 Taza

Preparación de la Receta

- Retire 4 trozos de **cordero** de 180 gr aproximadamente, condimente con sal y pimienta.
- En una sartén con aceite de oliva selle el *cordero*.
- Lleve al horno a 250° hasta terminar la cocción.
- Retire y corte el *cordero* en láminas finas.

Berenjenas asadas

- Corte las berenjenas con piel en rodajas.
- Deshoje el *tomillo*.
- En una placa para horno coloque las berenjenas, agregue *ajo* picado, *tomillo*, aceite de oliva, sal y pimienta.
- Lleve al horno y cocine hasta terminar la cocción.

Coliflor hervido

- Corte el *coliflor* en trozos.
- En una olla con agua hirviendo salada cocine el *coliflor*.

Crepes de ciboulette y sésamo

- Pique el *ciboulette*.
- En una licuadora coloque leche, el *huevo*, la *manteca* derretida, sal y de a poco la *harina*. Vaya corrigiendo la textura agregando leche.
- Licúe hasta lograr una pasta homogénea.
- En un sartén con *manteca* coloque una porción de la mezcla, para hacer la *crepe*, agregue *ciboulette* picado y semillas de *sésamo*.

Relleno

- Corte los pimientos al medio, retire las semillas y la parte blanca y corte en tiras finas.
- Corte el zuchini y la *berenjena* en tiras finas.
- En una sartén con aceite de oliva saltee los vegetales, el *ajo* picado, condimente con sal, pimienta y cinco *especias*.

Armado

- Rellene la *crepe* con los vegetales salteados a modo de taco mexicano y corte en porciones. Reserve.

Salsa

- En una olla pequeña, coloque los *hongos* secos, cortados con las manos, con el caldo de *pollo*, vino tinto, *ume* y la salsa de soja oscura.
- Cuando reduzca a la mitad (una taza), cuele y reserve los *hongos* ya hidratados.
- Agregue la *manteca* helada y bata vigorosamente a fuego medio hasta emulsionar.
- Reserve caliente.

Presentación

- Pique los *hongos* hidratados y reservados.
- En un plato sirva el *cordero*, bañado con la salsa, agregue el *coliflor* hervido, el *crepe* relleno, las berenjenas asadas y los *hongos* hidratados.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cordero-patagonico-con-salsa-del-bosque