Cordero patagónico en dos cocciones



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Bebida sugerida

Vino Merlot 2000:

Berenjenas grilladas

Berenjenas: 2 Unidades
Sal: A gusto
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Echalotes: 2 Unidades
Confit de cordero:
Tomates confit: 50 g
Ciboulette: 10 g

Confit de cordero

Limon: 1/2 Unidad
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Pata de cordero: 1 Unidad
Tomillo: 1 Rama
Pimienta en grano: 1 cdita.
Ajo: 4 Dientes
Romero: 1 Rama

Costillas de cordero

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Costillas de cordero: 12 Unidades
Romero: 1 Rama
Sal y Pimienta: A gusto
Tomillo: 1 Rama

Jugo de cordero

Huesos de cordero reservados:
Cebolla: 1 Unidad
Laurel: Hoja
Puerro: 1 Unidad
Extracto De Tomate: 1 cda.
Agua: 2 L

Apio: 1 Rama
Zanahoria: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 50 cc

Opcional

Tomillo fresco:

Papines

Sal y Pimienta: A gusto
Romero: 1 Rama
Aceite De Oliva: 50 cc
Tomillo: 1 Rama
Papines: 1 k

Salsa

Sal: A gusto
Jugo de cordero: 200 cc

Preparación de la Receta

- Confit de **cordero**
- Deshuese la pata de *cordero*, retire la glándula sebácea y corte en dos partes.
- Reserve los huesos para la elaboración del *jugo* de *cordero*.
- Pele el *limón* y retire la parte blanca de la cáscara.
- En una *cacerola* con abundante aceite de oliva disponga las piezas de *cordero*, la cáscara del *limón*, las hierbas, la pimienta y el *ajo*.
- Lleve sobre fuego mínimo y deje cocinar durante 2 a 3 horas a fuego bajo, sin que llegue a hervor.
- Berenjenas grilladas
- Corte las berenjenas en rodajas.
- Rocíe el grill caliente con aceite de oliva y dore las rodajas de berenjenas por ambas caras.
- Pique finamente las échalotes y el *ciboulette*.
- Deshaga la carne de *cordero* confitada y mezcle con las échalotes, el *ciboulette*, sal y aceite de oliva.
- Sobre las berenjenas grilladas distribuya trozos de *cordero* confitado.
- Corone con tomates confit.
- *Jugo* de *cordero*
- Corte la *zanahoria*, la *cebolla*, el *apio* y el *puerro* en cubos.
- En una *cacerola* con aceite de oliva rehogue las verduras con los huesos de *cordero*.
- Agregue el extracto de *tomate*, el *laurel*, cubra con el agua y cocine a fuego bajo durante 2 horas.
- Pase a través de un *tamiz*.
- Salsa
- En una *cacerola* disponga el *jugo* de *cordero* y lleve a reducir hasta obtener la consistencia deseada.
- Condimente con sal.
- Costillas de *cordero*
- Raspe los huesos de las costillas de *cordero* hasta dejarlas libres de carne

- Deshoje las hierbas.
- En una fuente disponga las costillas de *cordero*, las hierbas, pimienta y aceite de oliva.
- Deje *marinar* durante 15 minutos.
- En una sartén caliente con aceite de oliva dore las costillas por ambas caras.
- Condimente con sal y pimienta.
- Papines
- Lave los papines y cocine al vapor hasta que estén tiernos.
- Corte los papines al medio.
- Deshoje las hierbas y pique finamente.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee los papines.
- Condimente con las hierbas picadas, sal y pimienta.
- Presentación
- En el costado de un plato sirva una *rodaja* de *berenjena* y de lado las costillas salteadas.
- A los lados sirva los papines y rocíe con la salsa.
- Decore con *tomillo* fresco.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cordero-patagonico-en-dos-cocciones