

Cordero patagónico

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Sal: A gusto

Aceite De Oliva: cda.

Puré de Batatas

Batatas: 4 Unidades

Sal y Pimienta: A gusto

Crema de leche: 100 cc

Salsa

Sal y Pimienta: A gusto

Manteca: 50 g

Vino Tinto: 200 cc

Tapenade

Piñones: 1 cda.

Torre de Vegetales

Berenjenas: 2 Unidades

Morrones amarillos: 2 Unidades

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Zucchini: 2 Unidades

Costillar de cordero: 1 Unidad

Aceitunas negras: 150 g

Echalotte: 1 Unidad

Sal: A gusto

Morrones colorados: 2 Unidades

Morrones verdes: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Separe las costillas de **cordero** y raspe los huesos hasta dejarlos limpios.
- En una sartén con aceite de oliva selle las costillas de *cordero*.
- Pase a una platina, sale y termine la cocción en el horno.

Salsa

- Pique finamente la echalote.
- En la misma sartén donde selló el *cordero* saltee la echalote.
- Deglase con el vino y deje reducir un poco.
- Salpimente.
- Monte con la *manteca* fría.

Torre de vegetales

- Pincele los morrones, con aceite de oliva y ase en el horno.
- Corte los morrones en discos.
- Corte las berenjenas y los *zucchini* en finas rodajas.
- Rocíe el grill caliente con aceite de oliva y cocine los morrones, los *zucchini* y las berenjenas.
- Condimente con sal.

Puré de batatas

- Descaroce las aceitunas y corte en octavos.
- Reserve.
- Pele las batatas y cocine en abundante agua hirviendo.
- Cuele y procese a puré con un poco del agua de cocción.
- Añada la *crema* de leche y las aceitunas.
- Salpimente.

Presentación

- En el costado de un plato forme una torre alternando los morrones, *zucchini* y *berenjena*, en otro costado el *cordero* y el otro costado el puré.
- Alrededor sirva la salsa.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/cordero-patagonico>