

Cordero relleno con masa de sal

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Miga de pan: Cantidad necesaria

Huevo: 1 Unidad

Cordero: 1 k

Estragón picado: 1 cda.

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Perejil picado: A gusto

Fondo de cordero

Huesos de cordero reservados:

Agua: Cantidad necesaria

Manteca fría: 1 cdas.

Vino Tinto: 1 Taza

Cebolla: 1 Unidad

Tomillo: A gusto

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Ajo: 1 Diente

Guarnición

Fondo de cordero: Cantidad necesaria

Sal y Pimienta: A gusto

Vinagre de manzana: 2 cdas.

Hierbas Aromáticas: A gusto

Nabos: 2 Unidades

Manteca: 1 cda.

Zanahorias: 2 Unidades

Azucar: 1 cda.

Masa

Agua: Cantidad necesaria

Tomillo: 6 Ramas

Claros: 2 Unidades

Harina: 1 k

Sal gruesa: 400 grs.

Salvia: 10 Hojas

Romero: 4 Ramas

Sal fina: 250 grs.

Melón

Lima: 1 Unidad

Melon: 1 Unidad

Miel: 1 cda.

Limon: 1 Unidad

Relleno

Mostaza en grano: 1 cda.

Sal y Pimienta: A gusto

Echalottes: 4 Unidades

Damascos secos: 8 Unidades

Perejil picado: 1 cda.

Tomillo picado: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Deshuese el **cordero**.
- Mezcle el *estragón* y el *perejil* con la miga de pan.

Masa

- Mezcle en un bowl ambas sales junto con la *harina*, el *romero*, la salvia y el *tomillo* picados.
- Agregue las claras, el agua tibia y forme una masa dura.
- Envuelva en papel film y lleve a la heladera durante 1 ½ horas.

Fondo de cordero

- En una olla con aceite de oliva caliente, dore el *hueso de cordero* junto con la *cebolla*, el *tomillo* y el *ajo*. Vierta el vino tinto, deje reducir, agregue agua y cocine durante 1 hora.
- Cuele y deje reducir.
- Retire del fuego y agregue la *manteca* fría.
- Coloque en una salsera.

Relleno

- Coloque en un bowl los *echalottes* picados junto con los *damascos* cortados en tiras, el *perejil*, el *tomillo*, la *mostaza*, la sal y la pimienta, mezcle.

Guarnición

- Pele las zanahorias y los nabos, corte ambos en bastones.
- En una sartén con *manteca* caliente agregue el azúcar y forme un caramelo ligero.
- Añada las zanahorias y a mitad de cocción los nabos.
- Condimente con sal, pimienta y agregue la hierba.
- Sobre el final de la cocción agregue el fondo de *cordero* junto con el *vinagre*, deje evaporar el alcohol y retire del fuego.

Melón

- Pele el melón y corte en cubos.

- Exprima la lima y el *limón*.

Armado

- Coloque el relleno sobre el *cordero*, cierre y ate con hilo. Dore en una sartén con aceite de oliva caliente.
- Estire la masa de 1 cm de espesor.
- Pase el *cordero* por la mezcla de miga de pan y hierbas.
- Envuelva con la masa y pinte con *huevo* batido.
- Lleve al horno a 180°C y cocine durante 40 minutos.
- Retire y deje reposar 20 minutos.
- Deseche la masa y corte en rodajas.
- Coloque en un bowl el melón junto con el *jugo* de lima, de *limón* y la miel.

Presentación

- Sirva en un plato el *cordero* junto con la *guarnición*.
- Sirva en un recipiente de postre el melón.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/cordero-relleno-con-masa-de-sal>