

# Cordero siete horas y media al Malbec con puré de papas

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Aceite de perejil

Ralladura de limón: 1 Unidad

Jugo de Limón: 1 Unidad

Aceite De Oliva: 1 Taza

Perejil picado: 4 cdas.

Sal y Pimienta: A gusto

### Cordero

Romero fresco: 1 cda.

Puerros baby: 6 Unidades

Zanahorias medianas: 2 Unidades

Ajo: 2 Cabezas

Perejil picado: 1 cda.

Tomillo fresco: 1 cda.

Pimienta en grano: A gusto

Cordero (Pata): 1 Unidad

Sal gruesa: A gusto

Albahaca fresca: 6 Hojas

Salvia: 4 Hojas

Cebolla grande: 1 Unidad

Vino Malbec: 4 L

Orégano fresco: 1 cda.

### Puré de Papas

Manteca: 200 g

Almendras Tostadas: 1/2 Taza

Papas medianas: 8 Unidades

Hojas de Perejil: 1 Taza

Leche: 1/2 L

Jugo de Limón: 1 Unidad

Avellanas tostadas: 1/2 Taza

## Preparación de la Receta

## Cordero

- Corte el **cordero** en tres partes.
- Pele la *cebolla* y córtela e cuartos.
- Quite la raíz de los puerros y lávelos bien, resérvelos enteros.
- Pele las zanahorias y córtelas en trozos.
- Corte al medio las cabezas de *ajo* con piel.

## Puré de Papas

- Pele las papas, colóquelas enteras en una *cacerola* y cúbrala con agua, cocínelas hasta que estén tiernas.

## Aceite de perejil

- En un recipiente coloque el aceite de oliva, *jugo de limón*, *perejil* picado, ralladura de *limón*, sal y pimienta, mezcle.

## Armado

- Para el armado del *cordero*, en una *cacerola* coloque el *cordero*, las zanahorias, la *cebolla*, los puerros, sazone con granos de pimienta, sal, perfume con hojas de *romero*, *tomillo*, *orégano*, salvia, *albahaca* y *perejil* picado, incorpore las cabezas de *ajo* y por ultimo cubra con el vino Malbec, cocine a fuego lento durante siete horas.
- Terminada la cocción, retire la carne y cuele la salsa, vuélquela nuevamente dentro de la *cacerola* junto con la carne y reserve tapado hasta el momento de servir.
- Para el armado del puré de papas, terminada la cocción realice un puré, luego incorpore la leche tibia y la *manteca*, mezcle, agregue las hojas de *perejil*, las avellanas y almendras peladas y tostadas y el *jugo de limón*, sazone con pimienta y mezcle.
- 

## Presentación

- Sirva en el plato de presentación una porción de puré de papas y de *cordero*, salsee con la salsa de Malbec y acompañe con el aceite de *perejil*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/cordero-siete-horas-y-media-al-malbec-con-pure-de-papas>