

Cordero sobre risotto de hongos y centolla

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Centolla

Patatas de centolla: 500 g

Menta: A gusto

Manteca: 1 cda.

Sal: A gusto

Vino Blanco: 1/2 Taza

Cordero

Sal gruesa: A gusto

Pimienta Negra en grano: 1 cda.

Pata de cordero: 1 Unidad

Aceite: 2 cdas.

Ajo: 2 Dientes

Romero: 1 Rama

Risotto

Morrón colorado: 1/2 Unidad

Sal: A gusto

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Vino blanco espumante: 100 cc

Ajo: 1 Diente

Caldo De Vegetales: 900 cc

Arroz Carnaroli: 300 g

Cebolla: 1 Unidad

Menta: A gusto

Manteca: 200 g

Hongos Portobello: 200 grs.

Queso rallado: 100 g

Champignones de París: 200 g

Preparación de la Receta

Risotto

- Pique finamente la *cebolla* y el *ajo*.
- Corte el *morrón* en cubos pequeños.
- Retire el pie de los **hongos** y luego córtelos en láminas regulares.
- En una *cacerola* con aceite de oliva y una cucharada de *manteca* rehogue la *cebolla* con el *ajo* y el *morrón*.
- Incorpore el *arroz*, sal y deje *dorar* unos minutos.
- Vierta el vino y deje reducir.
- Incorpore los *hongos*, un poco de caldo y continúe la cocción hasta que se reduzca.
- Añada caldo poco hasta finalizar la cocción revolviendo continuamente.
- Al finalizar la cocción agregue el queso, la *manteca* restante, la *menta* picada y mezcle.
- Apague el fuego y deje reposar durante 5 minutos antes de servir.

Cordero

- Recorte la carne de la parte final del *hueso* y ráspelo hasta dejarlo limpio.
- Ate la carne del **cordero** con un hilo de cocina para que conserve su forma
- Aplaste los granos de pimienta con un palote.
- Acomode la pata de *cordero* en una asadera previamente aceitada y condimente con la pimienta, el *romero*, *ajo* y sal.
- Cocine en el horno precalentado a 200° C.
- Deje reposar 5 minutos antes de servir y retire el hilo.

Centolla

- En una *cacerola* caliente la *manteca*, la *menta*, el vino, las patas de **centolla**, sal y lleve al fuego durante 5 a 8 minutos.

Presentación

- En la base de una fuente disponga el risotto, a los lados distribuya las patas de *centolla* y rocíe con el fondo de cocción, encima acomode la pata de *cordero*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/cordero-sobre-risotto-de-hongos-y-centolla>