

Cordero tibio con papas al natural

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Pimienta: A gusto

Agua: 1/2 L

Pata de cordero: 1 Unidad

Echalottes: 3 Unidades

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Ajo: 4 Dientes

Romero: A gusto

Sal gruesa: Cantidad necesaria

Ensalada

Mostaza de dijon al estragon: 1 cda.

Jugo de Limón: 1 Unidad

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Hinojo: 1 Bulbo

Echalotte: 1 Unidad

Cilantro Picado: A gusto

Menta picada: A gusto

Almendras: 2 cda.

Duraznos secos: 4 Unidades

Peras: 2 Unidades

Sal y Pimienta: A gusto

Naranjas: 4 Unidades

Vinagre Blanco: 2 cdas.

Perejil picado: A gusto

Cebollas moradas: 3 Unidades

Papas al natural

Laurel: 2 Hojas

Romero: 2 Ramas

Papines: 500 g

Preparación de la Receta

- En una placa caliente con aceite de oliva selle la pata de **cordero** de ambos lados, primero del lado de la grasa
- Retire.

- En la misma placa a fuego medio saltee los *echalottes* junto con los dientes de *ajo*, condimente con *romero* y añada el agua
- Una vez que rompa el hervor coloque nuevamente la pata de *cordero*, esta vez con la grasa hacia arriba, cocine un par de minutos, retire del fuego, condimente con abundante sal gruesa y pimienta y envuelva la placa con papel aluminio.
- Cocine en horno a 140°C durante 8hs.

Papas al natural

- Coloque sobre una sartén con agua hirviendo una vaporera y dentro de esta cocine las papas con piel previamente lavadas, condimente con *tomillo* y hojas de *laurel*
- Una vez tiernas retire.

Ensaladas

- Hidrate los duraznos secos con abundante agua caliente.
- Una vez hidratados corte en finas tiras.
- Pele y corte en fina juliana el *echalotte*.
- Pele las cebollas y corte en finas rodajas.
- Coloque luego en un bowl la *cebolla* y el *echalotte*, condimente con sal y una cucharada de aceite de oliva
- Reserve.
- Pele las naranjas y corte en gajos.
- Corte el *hinojo* en finas tiras.
- Filetee las peras.
- Coloque en un bowl las peras junto con el *hinojo*, el jugo de *limón* y las almendras cortadas groseramente, condimente con sal y reserve.
- Coloque en un bowl la *mostaza* junto con el *vinagre*, mezcle e incorpore el aceite de oliva en forma de hilo, condimente con sal, pimienta y vierta sobre la ensalada de peras e *hinojo*.
- Mezcle bien.

Armado

- Corte los papines al medio.
- En una sartén con aceite de oliva caliente saltee los papines, condimente con pimienta.
- Incorpore los gajos de naranjas junto con el *perejil*, la *menta*, el *cilantro* picado y los duraznos hidratados a las cebollas moradas, condimente con aceite de oliva a gusto
- Desmenuce la pata de *cordero*.
- Sirva en un plato un colchón de la ensalada de cebollas y naranjas y encima la carne desmenuzada.
- Sirva las papas en un recipiente.

Presentación

- Acompañe con la ensalada de peras y coma tibio.