

Cordero y mollejas salteados en crema de curry con guarnición de polenta y hongos confitados



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Paleta de Cordero: 1 Unidad

Aceite De Maíz: 30 cc

Vino Blanco: 200 cc

Curry: A gusto

Ajo: 1 Diente

Zanahorias: 2 Unidades

Crema de leche: 300 cc

Harina: Cantidad necesaria

Sal: A gusto

Cebolla: 1 Unidad

Ciboulette: 1 cedita.

Habas: 200 g

Mollejas: 2 Unidades

Brotes de soja: 150 grs.

Caldo de carne: 200 cc

Hongos confitados y tomates secos

Champiñones de París: 150 g

Tomillo: A gusto

Tomates secos: 200 grs.

Sal y Pimienta: A gusto

Hongos de pino: 150 g

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Shiitake: 150 g

Polenta

Tomillo: 1 cedita.

Caldo de verduras: 200 cc

Harina de Maíz: 250 g

Sal y Pimienta: A gusto

Tandoori: A gusto

Leche: 400 cc

Perejil: 1 cedita.

Ciboulette: 1 cedita.

Manteca: 50 g

Jengibre en polvo: A gusto

Varios

Hierbas frescas:

Espárragos:

Limon:

Harina: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Deshuese la paleta de **cordero**, elimine los excesos de grasa externa y corte en cubos de 2 cm de lado.
- Coloque las mollejas en agua helada durante 1 hora
- Cocine a partir de agua fría acidulada salada durante 5 minutos.
- Elimine los excesos de grasa y filetee.
- Corte las zanahorias en láminas de 4 mm de espesor y éstas en rombos.
- Blanquee las *habas* en agua salada hirviendo.
- Corte la cocción en agua fría y pele.
- Corte la *cebolla* en emincé.
- Pique el *ajo* y el *ciboulette*.
- En una sartén con aceite saltee las mollejas hasta que doren.
- Retire y reserve.
- Pase la carne de *cordero* por *harina*.
- En la misma sartén donde doró las mollejas, añada el *cordero* y dore.
- Retire el *cordero* y saltee la *cebolla* y el *ajo*.
- Incorpore la *zanahoria* y la sal.
- Reincorpore las mollejas y el *cordero*
- Deglase con el vino blanco hasta que reduzca.
- Añada el caldo y deje reducir.
- Al final de la cocción agregue los brotes de soja y *habas*.
- Termine con la **crema** de leche, **curry** y *ciboulette*.

Polenta

- Corte la *manteca* en cubos.
- Pique finamente las hierbas.
- En una *cacerola* lleve la leche y el caldo a ebullición.
- Vierta la *harina* de maíz en forma de lluvia revolviendo constantemente.
- Cocine durante 20 minutos sin dejar de revolver.
- Incorpore la *manteca*.
- Condimente con sal, pimienta, *jengibre* y tandoori.
- Aromatice con las hierbas picadas.
- Pincele una platina con *manteca* y disponga en su interior la **polenta** haciendo presión sobre ella.
- Deje enfriar, desmolde y corte discos con la ayuda de un aro cortapastas.
- Pase por *harina* y cocine sobre el grill caliente.

Hongos confitados y tomates secos

- Corte los champignones y shiitake en cuartos.
- En una *cacerola* disponga abundante aceite de oliva y caliente a 90°C.

- Incorpore los **hongos**, champiñones y shiitake
- Cocine hasta que los *hongos* estén tiernos.
- Deje enfriar en el aceite
- Rehidrate los tomates y filetee.
- Pique el *tomillo*.
- Mezcle los *hongos* con los tomates.
- Condimente con sal, pimienta y *tomillo*.

Presentación

- Disponga un disco de *polenta* en el centro de un plato, encima la ensalada de *hongos* y tomates, cubra con otro disco de *polenta*.
- Sobre el costado sirva espárragos cocidos en vapor, encima el *cordero* con mollejas el *limón* y la *crema de curry*.
- Decore con hierbas aromáticas.

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/cordero-y-mollejas-salteados-en-crema-de-curry-con-guarnicion-de-polenta-y-hongos-confitados>