

Lista de ingredientes para la receta Cous cous de lomito de cordero

Cous cous

- Zuchini 1 Unidad
- Pimiento rojo 1 Unidad
- Nuez Moscada A gusto
- Cous Cous 150 g
- Aceite De Oliva Cantidad necesaria
- Sal y Pimienta A gusto
- Tomate seco hidratado en cubos 50 g
- Caldo De Ave 300 cc
- Comino molido 1 cdita.
- Chauchas 50 grs.
- Mantequilla 20 grs.

Helado de Cilantro

- Sal A gusto
- Azucar 150 grs.
- Agua 200 cc
- Yemas de huevo 3 Unidades
- Hojas de cilantro 100 g
- Jugo de Limón 35 cc
- Hojas de Perejil 50 g
- Queso Crema 300 grs.
- Glucosa 30 grs.
- Aceite De Oliva 100 cc
- Espinacas blanqueadas 50 g
- Pimienta negra molida 1 cda.

Lomito de cordero

- Sal A gusto
- Aceite De Oliva Cantidad necesaria
- Romero 2 Ramas
- Tomillo 2 Ramitas
- Pimienta Negra en grano 1 cda.
- Ajo machacado 1 Unidad
- Lomito de cordero deshuesado 6 Unidades

Salsa de Cordero

- Harina 25 grs.
- Concentrado de tomates 10 cc
- Huesos de cordero 600 g

- Sal y Pimienta A gusto
- Caldo de carne 2 L
- Vino Tinto 200 cc
- Romero 2 Ramas
- Mirepoix (zanahoria, cebolla, apio en cubos) 30 g
- Echalotte chico picado 2 Unidad
- Mantequilla 20 grs.

Varios

- Manteca Cantidad necesaria
- Aceite De Oliva Cantidad necesaria
- Aceite de cilantro Cantidad necesaria