Cuarto de cordero con hierbas con papas gratinadas con jamón crudo y trufas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Limon: 1 Unidad
Gigot de Cordero: 1 Unidad
Romero: 1 Rama
Sal Marina: A gusto
Tomillo: 1Puñado
Pimienta: A gusto

Para la guarnición 1

Crema: 1/2 L
Papas: 2 Unidades
Trufas: 2 Unidades
Jamón de Bayonne: 150 g
Ajo: 1 Unidad
Manteca: Cantidad necesaria
Sal Marina: A gusto
Queso Emmental rallado: 100 g
Pimienta: A gusto

Para la guarnición 2

Vinagre de vino tinto: Cantidad deseada
Sal Marina: A gusto
Berro: 1 Paquete
Aceite De Oliva: A gusto
Pimienta: A gusto

Preparación de la Receta

- Abrimos la pata de Gigot en mariposa, salpimentamos, agregar *romero* y *tomillo*.
- Llevar a la parrilla y empezar a cocinar siempre del lado del *hueso*
- Antes de servir, agregar rayadura de *limón*.

Para la guarnición 1

- Pintar una asadera con *manteca*.

- Colocar el **jamón**, cubriendo la base de la asadera y dejando la mitad de la feta de **jamón** fuera de la misma, para luego poder envolver el graten con el **jamón**.
- *Papa*, cortar la *papa* bien finita con cuchillo o mandolina
- Rayar queso emmental
- Cortar trufas bien finitas con cuchillo bien afilado
- Rayar *ajo*
- Ir colocando los ingredientes siguiendo este orden
- *Papa*, *crema*, queso rallado, trufa, *ajo* rayado, sal marina, pimenta.
- Repetir este procedimiento 3 veces.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cuarto-de-cordero-con-hierbas-con-papas-gratinadas-con-jamon-crudo-y-trufas