

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: 1 Puñado

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>