

# Daube d' agneau et kunquats confits

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Vino Cabernet Sauvignon:** 600 cc

**Quinotos confitados:** 100 g

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Aceite De Oliva:** 200 cc

**Cebollas:** 2 Unidades

**Pata de cordero:** 1 Unidad

**Albahaca:** 2 cdas.

## Guarnición

**Papas:** 4 Unidades

**Sal:** A gusto

**Manteca:** 50 g

## Quintos confitados

**Azucar:** Cantidad necesaria

**Sal gruesa:** ¼ Taza

**Quinotos:** 500 g

## Preparación de la Receta

- Deshuese el *cordero* y elimine los excesos de grasa.
- Corte la carne en cubos de 3 cm de lado y disponga en una fuente.
- Corte la *cebolla* en pluma y saltee en una sartén caliente con aceite de oliva.
- Mezcle la carne con aceite de oliva.
- Cubra con la *cebolla* y deje *marinar* toda la noche.
- Bañe el *cordero* marinado con el vino y deje reposar durante 2 horas.
- Cuele la carne y reserve el líquido.
- Pique la *albahaca*.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee los cubos de carne marinados.
- Retire la carne de la sartén con una espumadera y pase a una *cacerola*.
- Agregue el líquido de la *marinada*, un poco más de vino y la *albahaca*.

- Cocine hasta que rompa el hervor, baje el fuego y cocine durante 1 1/4 hora aproximadamente.
- Incorpore los quinotos y cocine durante 15 minutos más.
- Rectifique la sazón.

## Quinotos confitados

- Deje los quinotos en remojo con agua y la sal.
- Deje reposar durante toda la noche.
- En una *cacerola* con agua hirviendo cocine los quinotos durante 10 minutos.
- Cuele y repita este proceso 2 veces más.
- Pese la cantidad de quinotos obtenidos y pese igual cantidad de azúcar.
- En una *cacerola* cocine los quinotos y el azúcar hasta que rompa el hervor.
- Retire del fuego y deje reposar durante 24 horas para que caramelicen.

## Guarnición

- Pele las papas y corte en cubos.
- En una *cacerola* con abundante agua salada hirviendo cocine las papas.
- Cuele y redúzcalas a puré.
- Agregue la *manteca* y rectifique la sazón.

## Presentación

- Sirva el *cordero* en platos individuales.
- Espolvoree con *albahaca* picada.
- Acompañe con el puré de papas.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/daube-d-agneau-et-kunquats-confits>