

Ensalada de cordero, vegetales breseados y queso feta

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Sal y Pimienta: A gusto

Ajo: 1 Diente

Aceite De Oliva: 1 cda.

Queso en fetas: 200 g

Carré de Cordero: 1 Unidad

Aderezo

Sal: A gusto

Vinagre de jerez: 15 cc

Aceite De Oliva: 45 cc

Menta: 1 cda.

Rúcula: 50 g

Semillas de comino: A gusto

Bebida sugerida

Syrah ' 99:

Puré de lentejas

Sal: A gusto

Aceitunas negras: 100 g

Limon: ½ Unidad

Ajo: 1 Diente

Lentejas: 300 g

Aceite De Oliva: 75 cc

Vegetales breseados

Papas: 4 Unidades

Nabos: 2 Unidades

Ajo: 2 Dientes

Zanahoria: 1 Unidad

Cebolla: 1 Unidad

Laurel: 2 Hojas

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite De Oliva: 100 cc

Preparación de la Receta

- Retire los excesos de grasa del **cordero** y salpimiente.
- Aplaste el *ajo*.
- En una sartén con aceite de oliva y el *ajo* selle la carne.
- Termine la cocción en el horno caliente durante 4 minutos.
- Deje reposar 4 minutos y filetee.
- Corte el queso en cubos pequeños.

Puré de lentejas

- Hidrate las lentejas durante 2 horas.
- Cocine las lentejas en abundante agua salada.
- Pique el *ajo*.
- Exprima el *limón*.
- Descaroce y pique las aceitunas
- Procese las lentejas con *ajo*, el *jugo de limón* y las aceitunas.

Vegetales breseados

- Lave las papas y corte en trozos regulares.
- Pele la *zanahoria*, los nabos, la *cebolla* y corte en rebanadas regulares.
- Aplaste el *ajo*.
- En una fuente para horno disponga las verduras, el *ajo*, el *laurel*, sal, pimienta y aceite de oliva.
- Cocine en horno precalentado a 200°C durante 25 minutos aproximadamente

Aderezo

- En una sartén tueste las semillas de *comino*.
- Corte la *menta* en juliana.
- En un bowl disuelva la sal con el *vinagre*.
- Añada el aceite y mezcle hasta emulsionar.
- Incorpore la *menta*, el *comino* y la *rúcula*.

Presentación

- En el centro del plato forme un colchón con las verduras, encima el *cordero*, a los costados el puré de lentejas y la *rúcula*.
- Alrededor el queso.
- Rocíe con el aderezo.

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-cordero-vegetales-breseados-y-queso-feta>