# 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 200ºC 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**