Entrecorte de cordero con pesto y gratan de papas rosadas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Entrecote de Cordero: 500 g

Papas

Papas medianas rojas "Desiree": 8 Unidades
Cebollas: 4 Unidades
Crema de leche: 300 grs.
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 3 cdas.
Ajo: 12 Dientes

Pesto

Avellanas: 100 g
Almendras: 100 g
Sal y Pimienta: A gusto
Queso Parmesano Rallado: 1 Taza
Ajo: 6 Dientes
Aceite De Oliva: 1 Taza
Albahaca: 1 Taza

Preparación de la Receta

- Machaque los bifes de **cordero**, luego sazónelos con sal y pimienta.

Papas

- Pele y corte las cebollas en pluma.
- Pele los dientes de *ajo*.
- Con la ayuda de una mandolina corte las papas en finas rodajas con piel.

- En una olla coloque las cebollas, incorpore aceite de oliva, sazone con sal y pimienta y mezcle, luego cocínelas a fuego medio hasta caramelizarlas, cuando comiencen a tomar un *color* dorado incorpore los dientes de *ajo* enteros, cocine hasta que estén completamente dorados.

Pesto

- Pele y pique los dientes de *ajo*.
- Pique groseramente las hojas de *albahaca*.
- Pique las almendras y avellanas.
- En un bowl coloque la *albahaca*, *ajo* picado, sazone con sal y pimienta, incorpore las avellanas y almendras, aceite de oliva y el queso rallado, mezcle y reserve.

Armado

- Coloque en la base de una *cacerola* una capa de rodajas de papas, luego cubra con las cebollas y ajos caramelizados, *crema* de leche, nuevamente papas, sazone con sal, ajos y cebollas caramelizadas, *crema* de leche, papas, proceda de esa forma hasta terminar.
- Tape la *cacerola* y cocine a fuego lento durante aproximadamente 1 ½ hora
- Terminada la cocción despape la *cacerola*, deje reposar 10 minutos y luego desmolde sobre una fuente.
- Unte los bifes de *cordero* con el pesto y luego séllelos de ambos lados en una *plancha* bien caliente con aceite.

Presentación

- Siva en el plato de presentación unos bifes de *cordero* con pesto y acompañe con el gratan de papas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/entrecorte-de-cordero-con-pesto-y-gratan-de-papas-rosadas