

Entrecote de cordero con manzanas caramelizadas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Costillar de cordero: 60 g

Aceite de oliva extra virgen: 100 cc

Romero: 4 Ramas

Ajo: 4 Dientes

Pimienta verde en grano: 25 g

Ensalada de manzanas

Perejil picado: 4 cdas.

Jugo de Limón: 1 Unidad

Manzanas verdes: 2 Unidades

Menta fresca picada: 4 cda

Mostaza de Dijon: 1 cdita.

Mayonesa: 2 cdas.

Nueces peladas: 50 g

Manzanas caramelizadas

Manteca: 50 g

Azucar: 150 grs.

Manzanas rojas: 2 Unidades

Vinagre de manzana: 2 cdas.

Preparación de la Receta

- Pele y machaque los dientes de *ajo*.
- Pique las hojas de *romero* y colóquelas en un mortero junto con los granos de pimienta verde y los dientes de *ajo*, machaque.
- Limpien la carne, luego colóquela en un fuente, incorpore aceite de oliva y cúbrala con los ingredientes machacados, deje *marinar* durante 1 hora.

Manzanas caramelizadas

- Pele las manzanas y quíteles el corazón, luego córtelas en cuartos.

- En una sartén caliente coloque azúcar, cuando comience a fundirse incorpore la *manteca*, mezcle con una cuchara de madera hasta que se incorporen, logrado este punto agregue las manzanas, cocine a fuego medio y mezcle cada tanto, una vez caramelizadas las manzanas retire del fuego y agregue el *vinagre* de manzanas, mueva la sartén y deje reposar unos minutos.

Ensalada de manzanas

- Ralle las manzanas verdes con piel y colóquelas en un bowl, incorpore el *jugo de limón* y *mayonesa*, mezcle, luego agregue la *mostaza* de dijón, *menta* y el *perejil* ambos picados y las nueces groseramente picadas, mezcle.

Armado

- Sazone la carne con sal de ambos lados.
- En una sartén caliente con aceite de oliva selle el **cordero** de ambos lados
- Una vez sellada retire del fuego y deje reposar.

Presentación

- En el plato de presentación sirva una porción de entrecote de *cordero* y acompañe con manzanas caramelizadas y ensalada de manzanas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/entrecote-de-cordero-con-manzanas-caramelizadas>