Entrecote de cordero con peperonata y ajos asados

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal: A gusto

Entrecote de Cordero: 1 Unidad

Ajos asados

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Ajo: 1 Cabeza

Guarnición

Morrón amarillo: 1 Unidad

Aceitunas negras: 200 g

Cebolla: 1 Unidad

Morrón Rojo: 1 Unidad

Salsa

Azucar: 100 grs.

Aceto balsámico: 500 cc

Preparación de la Receta

- Condimente el **cordero** con sal.
- Rocíe el grill con aceite de oliva y cocine el *cordero*.

Guarnición

- Ase los morrones, pele y corte en bastones.
- Descaroce las aceitunas y corte en tiras.
- Corte la *cebolla* en pluma.
- En una sartén con aceite de oliva saltee la *cebolla*.
- Agregue los morrones y las aceitunas.
- Condimente con sal.

Ajos asados

- Corte la cabeza de *ajo* a la mitad.
- Lleve a una platina, rocíe con el aceite y cocine en horno suave durante 20 minutos.
- Reserve

Salsa

- En una *cacerola* reduzca el aceto con el azúcar a 1/4 de su volumen.

Presentación

- En el fondo de un plato sirva un poco de salsa formando un dibujo.
- En el centro la *guarnición* y el *cordero*.
- Acompañe con 1/2 cabeza de *ajo*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/entrecote-de-cordero-con-peperonata-y-ajos-asados