

Espalda de cordero asada

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Panceta ahumada: 4 Fetas

Sal: A gusto

Pimiento rojo: 1 Unidad

Zanahoria: 1 Unidad

Espalda de cordero: 1 Unidad

Cebolla: 1 Unidad

Apio: 2 Tallos

Relleno

Curry: 1 cda.

Almendras peladas: 100 grs.

Dulce de higos: 2 cdas.

Salsa de manteca e higos

Jugo de Limón: 2 cdas.

Tomillo: 1 cda.

Sal y Pimienta: A gusto

Manteca: 100 g

Curry: 1 cda.

Higos Frescos: 200 grs.

Verduras fritas

Aceite para freir: Cantidad necesaria

Pimiento rojo: 1 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Cebolla: 1 Unidad

Papas: 500 g

Preparación de la Receta

- Retire los nervios de la carne y parte de la grasa.
- Haga un corte a lo largo pegado al *hueso*, de ambos lados, y condimente con sal.
- Corte le *apio* y el *pimiento* rojo en cubos.

- Pele la *zanahoria* y la *cebolla* y corte en cubos.

Relleno

- En un bowl coloque el dulce de higos, las almendras y el *curry* y mezcle bien.

Armado

- Coloque el relleno dentro de los cortes hechos en la carne y termine con las *fetas* de *panceta*.
- Haga un colchón con las verduras sobre una placa de horno y coloque el **cordero** encima.
- Rocíe con hierbas frescas.
- Precaliente el horno a 200°, lleve al horno y cocine durante 12 a 15 minutos aproximadamente.

Verduras fritas

- Pele y corte las papas en cubos.
- Pele la *cebolla* y corte en cubos.
- Corte el *morrón* en cuartos, retire las semillas, la parte blanca y corte en cubos.
- En una olla con abundante aceite caliente fría las papas.
- Cuando las papas estén casi a punto agregue las verduras y deje *dorar*.
- Retire y deje escurrir sobre papel absorbente.
- Condimente con sal y pimienta.

Salsa de manteca e higos

- Deshoje el *tomillo*.
- En una sartén caliente coloque la *manteca*, añada el *limón*, el *tomillo*, la sal, pimienta y el *curry*, deje reducir.
- Agregue los higos y termine la cocción.

Presentación

- Retire el *cordero* del horno y corte los filetes.
- Sirva en un palto junto con las verduras fritas y termine con la salsa.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/espalda-de-cordero-asada>