

# Gigot con papines

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Gigot:** 4 Ruedas

**Cerveza negra:** 1 Taza

**Pimienta Negra:** A gusto

**Chile colorado:** 1/2 Unidad

**Miel:** 2 cdas.

**Romero fresco:** 2 Ramas

**Sal gruesa:** Cantidad necesaria

**Mostaza antigua:** 1 cdas.

## Ensalada

**Ciboulette:** 1 cda.

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Eneldo:** 1 cda.

**Chile colorado:** 1/2 Unidad

**Papines:** 150 g

**Granos de choclo:** 150 g

**Acusay:** 1 Unidad

**Cebolla de verdeo:** 1 Unidad

**Sal y pimienta negra:** A gusto

## Vinagreta

**Jugo de Limón:** 1 Unidad

**Ciboulette fresco:** 1 cda.

**Maracuyá:** 1 Unidades

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Sal y pimienta negra:** A gusto

## Preparación de la Receta

- Corte el *chile* al medio, retire las semillas y pique (reserve la mitad).
- En una olla coloque el *romero* fresco con miel, *mostaza*, la mitad del *chile* y cerveza negra a reducir a fuego bajo.
- Condimente las ruedas de gigot con sal gruesa y aceite de oliva.
- Coloque sobre la parrilla a cocinar de ambos lados, por 15 minutos.
- Pinte con la reducción durante la cocción.

- Al final retire el *romero* de la reducción.
- Retire el gigot, deje reposar por unos segundos y condimente con pimienta negra.

## Vinagreta

- Pique el *ciboulette*.
- Corte el *maracuyá* al medio y retire la pulpa, coloque en un bowl y agregue el *jugo de limón*, sal, pimienta, aceite de oliva y *ciboulette*.
- Mezcle hasta emulsionar.

## Ensalada

- Lave los papines y coloque en una olla con abundante agua hirviendo salada a cocinar.
- Retire, pase por agua helada y corte en cuartos.
- Condimente con aceite de oliva y coloque sobre la parrilla a *dorar*.
- Pique el *eneldo*.
- Condimente los granos de *choclo* con sal y aceite de oliva y agregue la mitad del *chile*, mezcle y coloque sobre la *plancha* a *dorar*.
- Agregue el *eneldo* picado.
- Pique el *ciboulette*.
- Corte el acusay en juliana.
- Coloque en un bowl y condimente con un poco de la vinagreta.
- Corte la *cebolla* de verdeo al bies en juliana.
- En un bowl mezcle los granos de *choclo*, la *cebolla* de verdeo y agregue los papines y el *ciboulette* picado.
- Condimente al momento de servir con la vinagreta.

## Presentación

- Sirva el gigot junto a la ensalada de papines, encima del acusay.
- Rocíe con la reducción y la vinagreta.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/gigot-con-papines>