Gigot de cordero asado, berenjenas en escabeche, papa en croûte de sal, quiche de alcauciles y salsa de hinojos

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Fondo de cordero: 500 cc
Cebollas: 2 Unidades
Tomillo: A gusto
Apio: 2 Ramas
Extracto De Tomate: 2 cdas.
Aceite De Oliva: 30 cc
Cognac: 50 cc
Vino Blanco: 50 cc
Gigot de Cordero: 1 Unidad
Zanahorias: 2 Unidades
Panceta: 200 g

Berenjenas en escabeche

Berenjenas: 4 Unidades
Sal: A gusto
Pimienta Negra en grano: 1 cdita.
Pimienta verde en grano: 1 cdita.
Agua: 1 L
Aceite De Oliva: 30 cc
Cebolla: 1 Unidad
Laurel: 2 Hojas
Vinagre de vino tinto: 1 L
Zanahoria: 1 Unidad

Papa en croûte de sal

Tomillo: 1 cdita.
Perejil: 1 cdita.
Harina: 150 grs.
Claras: 2 Unidades
Papas pequeñas: 4 Unidades
Sal gruesa: 500 grs.
Salvia: 1 cdita.

Quiche de alcauciles y jengibre

Manteca: 200 g
Huevo: 1 Unidad
Sal: Una pizca
Harina 0000: 200 g

Relleno

Alcauciles: 6 Unidades
Huevos: 3 Unidades
Manteca: 1 cda.
Crema de leche: 250 cc
Aceite De Oliva: 15 cc
Jengibre en polvo: A gusto
Sal: A gusto
Jengibre fresco: 1 cda.
Portobellos: 200 grs.
Limon: 1 Unidad
Curry: Una pizca

Salsa de hinojo

Fondo de cocción del cordero reservado:
Sal: A gusto
Aceite De Oliva: 30 cc
Perejil: 2 Ramas
Vino Blanco: 200 cc
Hinojos: 2 Unidades
Tomillo: 1 Rama

Varios

Harina: 1 cda.
Vinagre: 30 cc

Preparación de la Receta

- Limpie el gigot, elimine los excesos de grasa y el tendón.
- Corte la *panceta*, las zanahorias, el *apio* y las cebollas en cubos de 2 x 2 cm de lado.
- En una sartén con aceite caliente selle la carne de **cordero** por todas sus caras.
- Retire el *cordero* de la sartén y saltee la *panceta*.
- Agregue las zanahorias, las cebollas, el *apio* y rehogue.
- Añada el extracto de *tomate* y cocine durante 2 minutos.
- Vierta el Cognac y flambee.
- Integre el vino, el *tomillo* y deje evaporar el alcohol.
- Acomode el gigot sobre una placa, cubra con las verduras y bañe con el fondo.
- Ase en el horno precalentado a 200º C durante 30 minutos aproximadamente.
- Rocíe la carne cada 10 minutos con el *jugo* de cocción.
- Reserve el fondo de cocción para la salsa.

Salsa de hinojo

- Corte el *hinojo* en fina emincé.
- En una *cacerola* con aceite de oliva sude el *hinojo* con sal.
- Vierta el vino y reduzca casi en su totalidad.
- Agregue el fondo de cocción del *cordero*, el *perejil* y el *tomillo*.

- Cocine a fuego bajo hasta reducir el líquido a la mitad.
- Pase a través de un colador chino.

Papa en croûte de sal

- Pique finamente las hierbas.
- En un bowl mezcle la sal, la *harina* y las claras.
- Agregue las hierbas picadas.
- Lave las papas y cubra con la croûte de sal en su totalidad.
- Cocine en el horno precalentado a 200º C durante 10 minutos aproximadamente.

Berenjenas en escabeche

- Corte la *zanahoria* en ruedas.
- Corte la *cebolla* en aros.
- Corte las berenjenas en bastones.
- En una sartén con aceite de oliva sude la *zanahoria* y la *cebolla* con sal.
- Agregue las berenjenas, sal y saltee durante 3 minutos.
- En una *cacerola* mezcle el *vinagre*, el agua, el *laurel*, las pimientas y las verduras.
- Cocine a hervor suave durante 20 minutos.
- Conserve en tarros herméticos previamente esterilizados.

Quiche de alcauciles y jengibre

- Corte la *manteca* en cubos.
- Mezcle la *harina* y la sal con la *manteca* hasta obtener una preparación arenosa.
- Incorpore los huevos y termine de unir los ingredientes.
- Cubra la masa con un film y deje reposar en la heladera durante 20 minutos.
- Estire la masa y rellene moldes para tarteletas individuales.
- Cocine a blanco en horno precalentado a 175º C.

Relleno

- Elimine las hojas de los **alcauciles** hasta llegar al corazón, corte en cuartos y desprenda la pelusa interna.
- En una *cacerola* con abundante agua acidulada con una cucharada de *harina* blanquee los corazones de alcaucil.
- Corte los *hongos* en cuartos.
- Pele y ralle el *jengibre*.
- Exprima el *limón*.
- En una sartén con aceite de oliva y *manteca* saltee los *alcauciles*.
- Agregue los *hongos*, sal y el *jengibre* rallado.
- Deglase con el *jugo* de *limón*.
- En un bowl mezcle la *crema* de leche, los huevos, *curry*, sal y el *jengibre* en polvo.
- Incorpore los *hongos* y *alcauciles* salteados.

- Rellene las tarteletas y termine la cocción en el horno precalentado a 175º C por espacio de 10 minutos aproximadamente.

Presentación

- Sirva una porción de *cordero* en el centro de un plato, de lado sirva una porción de berenjenas, una **papa** cortada al medio y una tarteleta.
- Rocíe los bordes del plato con la salsa.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/gigot-de-cordero-asado-berenjenas-en-escabeche-papa-en-crote-de-sal-quiche-de-alcauciles-y-salsa-de-hinojos