

# Gigot de cordero asado con 40 dientes de ajo y puré de berenjenas

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Gigot de Cordero:** 1 Unidad

### Decoración

**Aceite para freír:** Cantidad necesaria

**Berenjenas Negras:** 2 Unidades

### Fondo de maceración

**Perejil:** 10 g

**Aceite De Oliva:** 200 cc

**Tomillo:** 10 g

**Menta:** 10 g

**Romero:** 10 g

### Guarnición aromática

**Fondo de cordero:** 100 cc

**Cebolla:** 1 Unidad

**Apio:** 2 Ramas

**Vino Tinto:** 50 cc

**Pimienta:** A gusto

**Cognac:** 100 cc

**Ajo:** 20 Dientes

**Manteca:** 100 g

**Zanahorias:** 2 Unidades

**Puerros:** 2 Unidades

### Puré de berenjenas

**Berenjenas:** 4 Unidades

**Aceite De Oliva:** 100 cc

**Sal:** A gusto

**Tomillo:** 1 Rama

### Salsa

**Mostaza de Dijon:** 1 cda.

**Tomates:** 6 Unidades

**Pimienta:** A gusto

**Extracto De Tomate:** 1 cda.

**Jugo de Cocción de Cordero:**

**Azucar:** 1 cdita.

## Tomates confitados

**Ajo:** 6 Dientes

## Preparación de la Receta

- Elimine el tendón y los excedentes de grasa del gigot.

### Fondo de maceración

- En un bowl mezcle el aceite de oliva con las hierbas.
- Pique finamente el *romero*, el *tomillo*, el *perejil* y la *menta*.
- Pincele la pata con esta preparación, envuelva con papel film y deje macerar en la heladera durante 2 horas.
- En una sartén con aceite de oliva selle la pata sobre fuego fuerte
- Reserve

### Guarnición aromática

- Pele y corte las zanahorias, el *puerro*, el *apio* y la *cebolla* en cubos grandes.
- Pele los dientes de **ajo**.
- En una sartén con *manteca* saltee las verduras por separado.
- Finalmente junte todo en una sartén con los dientes de *ajo*.
- Agregue el Cognac y flambee
- Deglase con el vino
- Incorpore el fondo y la pimienta.
- Acomode en una platina, cubra con la *guarnición* aromática y termine la cocción en el horno durante 40 minutos.
- Rocíe de tanto en tanto con el *jugo* de cocción.
- Separe la pata de **cordero** y pase el *jugo* de cocción a una *cacerola*.
- Filetee el gigot.

### Salsa

- Pele los tomates, elimine las semillas y corte en *concassé*.
- Lleve el *jugo* de cocción sobre fuego bajo, retire los ajos y añada los tomates y el azúcar.
- Reserve los ajos.
- Pase por un colador chino, vuelva al fuego y condimente con el extracto de *tomate*, la pimienta y la *mostaza*.

## Puré de berenjenas

- Corte las berenjenas al medio en sentido longitudinal y realice cortes en forma de cruz sobre la pulpa.
- Rocíe con el aceite de oliva, sal y el *tomillo*.
- Lleve a una platina aceitada y ase en el horno moderado durante 10 minutos.
- Con la ayuda de una cuchara extraiga la pulpa y aplaste con la ayuda de un pisapuré.

## Decoración

- Pele la *berenjena* y corte la cáscara en juliana.
- Fría en abundante aceite caliente.
- Escorra sobre papel absorbente.

## Presentación

- Sirva los filetes de *cordero* en el costado de un plato, a los lados, quenefas de puré de berenjenas, acompañe con los ajos y la juliana de *berenjena* frita
- Alrededor sirva la salsa.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/gigot-de-cordero-asado-con-40-dientes-de-ajo-y-pure-de-berenjenas>