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 freir: 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.
- Escurra 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