Gigot de cordero en masa de pan integral



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Gigot de Cordero: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto

Guarnición

Puntas de espárragos: 8 Unidades
Morillas: 1/2 Taza
Habas: 1/2 Taza
Sal y Pimienta: A gusto
Manteca: 1 Nuez
Panceta ahumada: 100 g

Manteca de hierbas

Tomillo: 1 cdita.
Perejil: 1 cdita.
Romero: 1 cdita.
Mejorana: 1 cdita.
Manteca: 100 g
Miga de pan fresco: 2 Rodajas
Salvia: 1 cdita.

Masa de pan integral

Agua: 550 cc
Harina integral: 200 Cantidad necesaria
Sal: 1 cdas.
Harina 0000: 800 g
Aceite De Oliva: 50 cc
Levadura en polvo: 50 g

Salsa

Oporto: 2 cdas.
Sal y Pimienta: A gusto
Crema de leche: 1/2 Taza
Echalottes: 1 Unidades
Fondo oscuro de cordero: 200 cc
Manteca: 1 cda.
Morillas: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Retire le grasa y el tejido colectivo del Gigot y deshuese.
- Corte el extremo del *hueso*.
- Condimente con sal y pimienta.

Manteca de hierbas

- Coloque en un bowl la *manteca* pomada y agregue la miga de pan procesada y las hierbas picadas
- Mezcle.
- Coloque en papel aluminio y de forma de caramelo
- Lleve a la heladera.

Masa de pan integral

- Mezcle en un bowl ambas harinas, luego incorpore el agua con la sal disuelta, el aceite y la *levadura*
- Forme una masa y deje reposar cubierta con papel film hasta que doble su volumen.

Guarnición

- En una sartén con *manteca* caliente, saltee la *panceta* previamente cortada en lardones hasta que dore.
- Agregue las morillas y selle.
- Agregue las *habas* previamente blanqueadas.
- Condimente con sal y pimienta.

Salsa

- Pele los echalottes y Cisele.
- Corte las morillas en *brunoise*.
- En una olla con una nuez de *manteca* caliente, sude el *echalotte* junto con las morillas.
- Agregue el fondo junto con el *oporto* lleve a hervor y emulsione con la *manteca* restante fría.
- Agregue la *crema* al final y condimente con sal y pimienta.

Armado

- Coloque dentro del Gigot el tubo de *manteca* de hierbas.
- Bride y envuelva en papel aluminio el *hueso* para que no se queme
- Condimente con sal y pimienta.
- En una sartén con aceite de oliva caliente, selle el Gigot parejamente hasta *dorar* y lleve a la heladera.

- Estire la masa pincele con *huevo* batido y envuelva el Gigot.
- Coloque en una placa enmantecada, pincele con *huevo* batido diluido con agua.
- Lleve al horno a 180°C y cocine durante 40 minutos
- Retire, deje reposar 15 minutos y corte en porciones.

Presentación

- Sirva en un plato una porción de **cordero** en masa de pan, acompañe con la *guarnición* y salsee con la salsa

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/gigot-de-cordero-en-masa-de-pan-integral