

# 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 la grasa y el tejido conectivo 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 *oportó* 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.
- Binde 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>