

# Gigot de cordero marinado en especias

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Pimienta de Cayena:** 1/4 cdita.

**Paprika:** 2 cdas.

**Comino en polvo:** 1 cda.

**Gigot de Cordero:** 1 Unidad

**Pimienta Negra:** 1/2 cdita.

**Coriandro molido:** 1 cdas.

**Cardamomo en polvo:** 1/2 cdita.

**Azafrán en hebras:** 2 cda.

**Cúrcuma en polvo:** 1/2 cda.

**Nuez Moscada:** 1/2 cdita.

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Clavo De Olor:** 1 Unidad

**Jengibre en polvo:** 1 cda.

## Guarnición de cebollas

**Leche:** 1/2 L

**Cebollas:** 3 Unidades

**Curry:** A gusto

**Aceite Neutro:** Cantidad necesaria

**Harina:** Cantidad necesaria

## Guarnición de Tomates

**Cous Cous:** 1 Taza

**Jugo de Limón:** 30 cc

**Menta:** 15 Hojas

**Cebollas:** 2 Unidades

**Tomates:** 6 Unidades

**Caldo:** 1 Taza

## Salsa

**Pimienta verde:** 1/2 cdita.

**Crema de leche:** 1 Taza

**Caldo De Ave:** 1 Taza

## Preparación de la Receta

- Deshuese el gigot de **cordero**.
- Coloque en un bowl la *páprika* junto con el *jengibre*, *cúrcuma*, nuez moscada, *comino*, coriandro, *azafrán*, pimienta negra, clavo de olor molido groseramente, pimienta de *cayena*, *cardamomo* y aceite de oliva, mezcle hasta obtener una pasta.

## Guarnición de Tomates

- Retire el pedúnculo de los tomates como quitando una tapa, resérvelas, luego ahuéquelos dejando el interior vacío.
- Pique las hojas de *menta*.
- Pele las cebollas, córtelas en ciseledo y en una sartén caliente con aceite de oliva saltéelas hasta dorarlas levemente.
- Coloque el cous cous en un bowl junto con la *menta*, la *cebolla* dorada, el *jugo de limón* y el caldo, mezcle bien

## Guarnición de cebollas

- Pele y corte las cebollas en aros de 1cm de espesor.
- Coloque en un bowl la leche y añada los aros de *cebolla*, déjelos reposar durante 5 a 10 minutos.
- Luego del reposo pase los aros de *cebolla* por *harina* y retire el excedente.

## Armado

- Unte el gigot de *cordero* con la mezcla de **especias**, luego enrolle sobre si mismo y brinde.
- En una placa con aceite de oliva disponga el gigot, unte con aceite de oliva y sazone con sal
- Cocine en horno a 180°C durante 25 minutos aproximadamente.
- Rellene los tomates con el cous cous y cúbralos con la tapa que quito anteriormente
- En una placa acomode los tomates, humedézcalos con aceite de oliva, sazone con sal y cocine en horno a 180°C durante 20 minutos aproximadamente.
- En una sartén con abundante aceite caliente fría los aros de *cebolla*, retire y escurra sobre papel absorbente
- Por ultimo espolvoree con *curry*.
- Una vez que el gigot este a punto, retire del horno y levante los jugos de la cocción con el caldo de ave de la salsa
- Prepare una salsa colocando en una *cacerola* el *jugo* de la cocción obtenido y lleve a fuego, cuando comience a tomar temperatura agregue la *crema* de leche y la pimienta verde, deje reducir hasta que espese.
- Corte el *cordero* en rodajas.

## Presentación

- Sirva en un plato dos rodajas de *cordero* y acompañe con dos tomates.
- Decore con los aros de *cebolla* y salsee el *cordero* con la salsa.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/gigot-de-cordero-marinado-en-especias>