Gigot deshuesado con manteca de hierbas cous cous con pasas de uvas piñones e higos



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Gigot de Cordero: 1 Unidad

Cous cous

Manteca: Cantidad necesaria
Cous Cous: 1/2 Taza
Ajo picado: 1 cdita.
Piñones tostados: 3 cda.
Echalottes: 2 Unidades
Pasas de uva rubias: 2 cda.
Higos secos: 1 Taza
Sal y Pimienta: A gusto
Caldo: 1 Taza

Manteca de hierbas

Manteca: 150 g
Perejil picado: 1 cdita.
Romero: A gusto
Ciboulette picado: 1 cdita.
Tomillo: A gusto
Sal y Pimienta: A gusto
Estragón: A gusto

Salsa

Manteca: 2 cdas.
Sal y Pimienta: A gusto
Jugo de cordero: 200 cc
Vinagre de vino: 2 cdas.

Preparación de la Receta

- Retire la membrana del Gigot y deshuese.
- Deje libre el *hueso* a partir de la rodilla.

Manteca de hierbas

- Coloque en un bowl la **manteca** pomada y agregue el *perejil*, el *tomillo*, la *ciboulette*, el *estragón*, el *romero*, la sal y la pimienta.
- Mezcle coloque en un papel aluminio de forma de cilindro y lleva a la heladera hasta que solidifique.

Cous cous

- Pele el *echalotte* y corte *brunoise*.
- En una sartén con *manteca* caliente, sude la *echalotte* y condimente con sal.
- Agregue el *ajo* y el caldo.
- Vierta esta preparación caliente, sobre el cous cous.
- En la misma sartén agregue *manteca* y selle los higos
- Agregue al cous cous las pasas, los piñones, los higos y mezcle.

Salsa

- En una olla vierta el *jugo* de *cordero* salpimentado y lleve a ebullición.
- Agregue le *vinagre* de vino y la *manteca* fría

Armado

- Rellene el Gigot con la *manteca* de hierbas y bride.
- Cubra el *hueso* con papel aluminio.
- Coloque en una placa con rejilla y condimente con sal y pimienta
- Cocine en el horno a 180°C 45 minutos aproximadamente.
- Retire y corte en rodajas.

Presentación

- Sirva en un plato un par de rodajas del Gigot con *manteca* de hierbas y acompañe con el cous cous, salsee con la salsa y decore con piñones, higos y pasas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/gigot-deshuesado-con-manteca-de-hierbas-cous-cous-con-pasas-de-uvas-pinones-e-higos