Guiso de cordero

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Manteca: 20 g
Vino Tinto: 1 L
Zanahoria: 200 g
Cebollas: 1/2 k
Ajo: 6 Dientes
Porotos rojos: 200 g
Papas peladas cubeteadas: 500 g
Bouquet garnie: 1 Unidad
Fondo oscuro: 200 cc
Gigot de Cordero: 1 Unidad
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Puerros: 200 g
Batatas peladas y cubeteadas: 500 g

Relleno

Romero fresco: 1 Paquete
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Albahaca: 2 Paquete
Ajo: 2 Cabezas
Echalottes: 4 Unidades
Perejil: 1 Taza

Preparación de la Receta

Relleno

- Pele los ajos.
- Pele y corte los echalotes en cuartos.
- En un procesador coloque los ajos, los echalotes, *albahaca*, *romero*, *perejil*, sal , pimienta y un poco de aceite de oliva
- Procese hasta lograr una pasta.

Armado

- Rellene el **cordero** con la pasta, ate y selle en una sartén con aceite de oliva por todos sus lados.
- Pele y corte las cebollas en cubos.
- Pele y corte las zanahorias en cubos.
- Corte los puerros en cubos.
- Pele y corte los ajos en cuartos.
- Remoje los porotos en agua por 24 horas.
- En una *cacerola* de hierro con aceite de oliva y *manteca* rehogue las cebollas, el *puerro*, agregue las zanahorias, el bouquet garnie y los ajos.
- Agregue el *cordero*.
- Desglace con el vino tinto y deje reducir hasta que evapore el alcohol.
- Cubra con el caldo oscuro y cocine a fuego bajo, retire la espuma de la superficie.
- A las 3 horas, retire el *cordero*, coloque sobre papel de aluminio y envuélvalo bien apretado, deje reposar
- Retire la mitad del líquido de cocción y procese para lograr una salsa espesa.
- Incorpore a la *cacerola* las papas, las batas y los porotos, cocine durante 1 hora más
- Retire los hilos del *cordero* y córtelo en medallones.
- Al final agregue los medallones a la *cacerola* con las papas, batatas y porotos agregue la salsa y cocine unos minutos para calentar bien la carne.

Presentación

- Sirva en un plato hondo y decore con *romero* fresco.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/guiso-de-cordero-3