

Guiso de cordero “a l’ancienne” con puré de leguminosas y zanahorias asadas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Manteca: Cantidad necesaria

Cognac: 100 cc

Pimentón dulce: A gusto

Laurel: 1 Hojas

Sal y Pimienta: A gusto

Echalottes: 2 Unidades

Tomillo: 1 Rama

Fondo de cordero: 1000 cc

Cebollas: 2 Unidades

Pimiento amarillo: 1 Unidad

Paleta de Cordero: 1 k

Crema de leche: 200 cc

Perejil: 3 Ramas

Panceta ahumada: 200 g

Puré de garbanzos y porotos negros

Caldo de verduras: Cantidad necesaria

Sal y Pimienta: A gusto

Garbanzos: 300 g

Crema de leche: 50 cc

Porotos negros: 300 g

Manteca: 50 g

Agua fría: Cantidad necesaria

Panceta ahumada: 200 g

Zanahorias asadas

Sal: A gusto

Tomillo: A gusto

Zanahorias: 4 Unidades

Cebollas: 2 Unidades

Manteca: 50 g

Azucar: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Corte la carne de **cordero** en cubos regulares de 2 cm de lado.

- Corte la *panceta* en bastones.
- Corte los pimientos en *brunoise*.
- Corte las cebollas y las *échalotes* en emincé.
- Forme un bouquet con el *tomillo*, el *laurel* y *perejil*.
- En una *cacerola* caliente con *manteca* selle los cubos de carne.
- Incorpore los bastones de *panceta* y saltee.
- Agregue el *pimiento*, las cebollas, las *échalotes* y deje rehogar.
- Vierta el Cognac y flambee.
- Condimente con sal y pimienta.
- Añada el fondo de *cerdo*, el *pimentón* dulce y guise lentamente durante 1 hora aproximadamente.
- Integre la *crema* de leche, el bouquet y cocine durante 10 minutos más.

Puré de garbanzos y porotos negros

- Hidrate las *legumbres* durante 4 horas.
- Cocine los porotos partiendo de agua fría durante 1 hora.
- Cocine los garbanzos partiendo de agua fría durante 3 horas.
- Condimente, en ambos casos, con sal al final de la cocción.
- Corte la *panceta* en *fetas* finas y retire el cuero.
- Acomode las *fetas* de *panceta* sobre una placa siliconada y cubra con una placa pesada.
- Lleve a horno precalentado a 90° C durante 2 horas.
- Retire la grasa liberada, pase a otra placa siliconada limpia y cubra con la placa pesada.
- Continúe el secado en el horno durante 4 horas más.
- Escurra la grasa cada 1 hora.
- Pique finamente con la ayuda de un cuchillo.
- Procese las *legumbres* con caldo de verduras.
- Pase el puré por un *tamiz*.
- En un bowl mezcle el puré con la *panceta*.
- Lleve al fuego y agregue la *crema* de leche y la *manteca*.
- Condimente con sal y pimienta.

Zanahorias asadas

- Tornee las zanahorias.
- Corte las cebollas en emincé.
- En una platina forme un colchón con la *cebolla*, encima coloque las zanahorias torneadas.
- Cubra con *manteca* y espolvoree con sal y azúcar.
- Aromatice con el *tomillo*.
- Cocine en el horno caliente precalentado a 180° C hasta que las zanahorias estén tiernas.

Presentación

- Sirva el puré de *legumbres* en el centro de un plato, al rededor distribuya el guiso y las zanahorias asadas.
- Decore con ramas de *tomillo*.

