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 frìa: 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 *cordero*, 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 90º 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 180º 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*.

Consulta la receta original en

https://elgourmet.com/recetas/guiso-de-cordero-a-l-ancienne-con-pure-de-leguminosas-y-zanahorias-asadas