Jarrete de cordero estofado en salsa de naranja romero con papa criolla y repollo crespo



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal: A gusto
Aceite De Oliva: 4 cdas.
Aceite de canola: 2 cdas.
Laurel: 2 Hojas
Tomillo: 3 Ramas
Jarrete (osobuco de cordero): 6 Unidades
Ajo: 1 Cabeza
Cebollas: 2 Unidades
Vino Blanco: 1 L
Apio: 4 Tallos
Romero fresco picado: 3 Ramas
Zanahorias: 2 Unidades
Fondo de ternera: 1 L
Jugo de Naranja: 500 cc

Guarnición

Perejil picado: 2 cdas.
Repollo crespo: 1 Unidad
Papa criolla: 500 g
Mantequilla: 50 grs.

Preparación de la Receta

- Coloque el vino en una olla y deje reducir a la mitad.
- Pele y corte en trozos las zanahorias.
- Pele y corte en trozos las cebollas.
- Corte en trozos el *apio*.
- En una olla de hierro caliente con aceite cocine la *zanahoria*, el *apio* y la *cebolla*, una vez dorados los vegetales incorpore la cabeza de *ajo* cortada al medio.
- En otra olla lleve a hervor el fondo de *ternera*, luego incorpore el *jugo* de **naranja** y el vino blanco reducido, cocine a fuego mínimo hasta que rompa hervor, luego retire y reserve.
- Quite de la parte superior de los jarretes la carne para que el *hueso* quede expuesto

- En una sartén caliente con aceite de canola selle los jarretes de **cordero** de todos sus lados hasta que estén dorados.

Guarnición

- Cocine las papas con piel hasta que estén tiernas pero firmes, terminada la cocción y una vez frías córtelas al medio.
- Corte el **repollo** en dados.
- En una sartén caliente con *mantequilla* y aceite dore las papas, cuando estén completamente doradas incorpore el *perejil* picado, mezcle y retire del fuego.
- En una olla con abundante agua caliente con sal blanquee el *repollo* unos minutos, luego retire y escurra sobre un paño limpio.

Armado

- Una vez dorados los jarretes incorpórelos a la cocción de vegetales y añada la reducción de vino con *jugo* de *naranja* y fondo de *ternera*, sazone con sal, y perfume con *tomillo* y *laurel*, tape la olla y lleve a hervor
- Una vez que rompa hervor termine la cocción en horno precalentado a 110°C durante aproximadamente 4 a 5 horas.
- Terminada la cocción retire los jarretes y cuele la salsa
- Coloque la salsa en una olla, agregue el **romero** y deje reducir unos minutos

Presentación

- Sirva en un plato una porción de *repollo*, alrededor disponga las papas y encima un **jarrete** de *cordero*, salsee con la salsa.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/jarrete-de-cordero-estofado-en-salsa-de-naranja-romero-con-papa-criolla-y-repollo-crespo