

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



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 cresco:** 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>