

Lomito de cordero marinado

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Cordero

Tomillo: A gusto

Aceite de ajo: 100 cc

Ajo: 1 Diente

Merquen: A gusto

Lomos de cordero: 6 Unidades

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite De Oliva: 50 cc

Flan de ratatouille

Pimiento verde: 30 g

Royal: 500 cc

Sal y Pimienta: A gusto

Tomates secos hidratados en aceite: 100 g

Cebolla: 100 g

Zucchini: 500 g

Pimiento colorado: 20 g

Ajo: 1 Diente

Queso Parmesano Rallado: 80 g

Aceite De Oliva: 40 cc

Fondos de alcachofas marinados

Fondos de alcachofas: 12 Unidades

Cilantro: A gusto

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Jugo de Limón: 1 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Puré de papas

Aceitunas verdes descarozadas: 50 g

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite De Oliva: 50 cc

Papas: 600 g

Ciboulette: 5 g

Royal

Leche: 250 cc

Nuez Moscada: A gusto

Sal y Pimienta: A gusto

Huevos: 4 Unidades

Crema de leche: 250 cc

Salsa

Fondo de cordero: 500 cc

Vino Tinto: 500 cc

Aceite De Oliva: 30 cc

Sal y Pimienta: A gusto

Cebolla: 50 g

Tomillo: 10 g

Varios

Tomillo:

Preparación de la Receta

Cordero

- Retire los excesos de grasa de los lomos y acomode en una fuente.
- Agregue aceite de *ajo*, de oliva, *ajo machacado*, el *merquén*, la pimienta y el *tomillo*.
- Cubra con un film y deje *marinar* en la heladera durante 3 a 4 horas.
- En una *plancha* caliente dore los lomos por todas sus caras y salpimiente.
- Termine la cocción en el horno caliente.

Royal

- En un bowl bata los huevos, la leche y la *crema*.
- Pase a través de un colador y condimente con sal, pimienta y nuez moscada
- Reserve en la heladera.

Flan de ratatouille

- Pique finamente el *ajo*, la *cebolla* y los tomates rehidratados.
- Corte los pimientos y los *zucchini* en cubos pequeños.
- En una sartén grande caliente el aceite de oliva y rehogue la *cebolla* con el *ajo*.
- Incorpore los pimientos y deje cocinar hasta que estén tiernos.
- Integre los *zucchini*, los tomates rehidratados y saltee unos minutos más.
- Condimente con sal y pimienta.
- Distribuya las verduras en moldes individuales tapizados con papel film, complete con el royal y espolvoree con queso parmesano rallado.

- Cocine a baño María en el horno precalentado a 160° C durante 20 minutos aproximadamente.

Fondos de alcachofas marinados

- Corte los fondos de alcachofas en láminas finas con la ayuda de una mandolina.
- Coloque dentro de un bowl con el *jugo de limón*.
- Condimente con aceite de oliva, sal y pimienta.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee ligeramente las láminas de *alcachofa* con el *cilantro*.

Salsa

- En una *cacerola* con aceite de oliva rehogue la *cebolla* con el *tomillo*.
- Agregue el vino y deje reducir a la mitad.
- Incorpore el fondo de **cordero** y deje reducir nuevamente a la mitad.
- Condimente con sal y pimienta

Pure de papas

- Pele las papas, corte en cubos y cocine en abundante agua salada hasta que estén tiernas.
- Pique el *ciboulette*.
- Corte las aceitunas en juliana.
- Escurra las papas y redúzcalas a puré dentro de la *cacerola*.
- Agregue el aceite de oliva, el *ciboulette*, pimienta y las aceitunas.
- Caliente durante unos minutos.

Presentación

- En el centro de un plato disponga un flan de ratatouille, sobre un lado los fondos de alcachofas y sobre el otro lado el *cordero* cortado en medallones.
- Sobre el *cordero* sirva una quenelle de puré de papas y rocíe los bordes con la salsa.
- Decore con *tomillo* fresco.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/lomito-de-cordero-marinado>