

Lomo de cordero sin nombre

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Sal: A gusto

Almendras: 100 g

Lomos de cordero: 2 Unidades

Aceite De Oliva: 150 cc

Perejil: 1 cda.

Comino molido: A gusto

Pimienta Negra en grano: A gusto

Ajo: 2 Dientes

Romero: A gusto

Guarnición

Berenjenas: 2 Unidades

Sal y Pimienta: A gusto

Queso de cabra unttable: 200 g

Manzanas verdes: 4 Unidades

Aceite De Oliva: 30 cc

Salsa I

Aceto balsámico: 1 Taza

Jugo de manzana: ½ Taza

Fondo de cordero: ½ Taza

Salsa II

Comino: A gusto

Yogurt Natural: 200 g

Menta: 2 cdas.

Sal y Pimienta: A gusto

Preparación de la Receta

- Elimine los excesos de grasa y las membranas del **lomo** de **cordero**.
- Corte el *lomo* por la mitad.

- Pele el *ajo* y corte en láminas.
- En un bowl mezcle aceite de oliva, el *ajo*, el *romero* y la carne.
- Deje *marinar* durante 2 horas.
- Pele las almendras y pique groseramente.
- Pique el *perejil*.
- En un mortero machaque los granos de pimienta con el *comino*.
- Agregue las almendras, el *perejil* y mezcle bien
- Reboce el *cordero* con la mezcla de almendras y *especias*.
- En una sartén caliente con aceite de oliva selle la carne.
- Condimente con sal y termine la cocción en horno precalentado a 180° C durante 3 a 4 minutos.

Guarnición

- Corte las berenjenas y las manzanas en rodajas de 2 cm.
- Elimine el corazón de las manzanas.
- Lleve las manzanas y las berenjenas a una platina, rocíe con aceite de oliva sal y pimienta.
- Cocine en horno moderado hasta que las manzanas estén tiernas.
- Unte las rodajas de berenjenas con el queso de cabra.

Salsa I

- En una *cacerola* mezcle el fondo de *cordero*, el aceto balsámico y el *jugo* de *manzana*.
- Deje reducir a fuego fuerte a la mitad de su volumen inicial.

Salsa II

- Pique la *menta*.
- En un bowl mezcle el *yogur* con la *menta* picada, sal , pimienta y *comino*.

Presentación

- En el costado de un plato intercale dos rodajas de *berenjena* con una *rodaja* de *manzana*.
- Sirva las salsas en los bordes del plato.
- Finalmente sirva el *cordero* sobre un costado de la *guarnición*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/lomo-de-cordero-sin-nombre>