# 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 untable**: 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 180º 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**