

Navarin de cordero printanier

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Manteca: 30 g

Pimienta: 10 g

Sal: 10 g

Fondo oscuro de ave: 150 cc

Apio: 30 g

Panceta ahumada: 180 g

Bouquet garnie: 1 Unidad

Paleta de Cordero: 1 k

Ajo: 1 Diente

Cebolla: 200 g

Vino blanco seco: 80 cc

Tomate perita: 100 g

Guarnición

Manteca: 50 g

Zanahoria: 100 g

Nabo: 100 g

Cebolla grelot: 8 Unidades

Chaucha rolliza: 50 grs.

Arvejas: 50 g

Azucar: 20 grs.

Sal y Pimienta: A gusto

Papa: 100 g

Preparación de la Receta

- En una sartén caliente con *manteca* selle la paleta de **cordero** previamente cortada en cubos
- Una vez dorada retire y reserve.
- En la misma sartén agregue *manteca* y una vez fundida incorpore la *cebolla* cortada en *brunoise*, una vez transparente agregue el *apio* cortado en *brunoise*, cuando el *apio* este tierno incorpore la *panceta* cortada en lardon junto con el *tomate perita* en *concasse*, mezcle y desglace con vino blanco, cocine durante 3 minutos mas, hasta que se evapore el alcohol, luego agregue la carne de *cordero* previamente sellada y reservada, el fondo oscuro de *cordero*, el bouquet garni, el diente de *ajo* ecrase, sal y pimienta, cocine durante 3 horas a fuego lento.

Guarnición

- Pele la *zanahoria*, el *nabo*, las cebollas grelot y la *papa*.
- Corte el *nabo* en cuartos y luego torneé con la ayuda de un cuchillo dando forma de gajo, coloque en un plato junto con una nuez de *manteca*, y sazone con azúcar, sal y pimienta, luego cubra con papel film al contacto y lleve al microondas durante 2 minutos a potencia máxima, repita el procedimiento durante 2 o 3 veces, hasta que este tierno.
- Proceda del mismo modo con las cebollas, la *papa* y las zanahorias.

Armado

- Trascorridas las 3 horas de cocción de la carne incorpore los nabos junto con las chauchas rollizas, las zanahorias, las papas y las cebollas grelot, cocine durante 5 a 10 minutos y agregue las arvejas frescas, cocine durante 10 minutos mas.

Presentación

- Sirva en un plato hondo una porción del navarin de *cordero printanier*.

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