Noisette de cordero con croûte de menta y salsa de vodka y naranja

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sillas de cordero: 2 Unidades
Pimienta blanca: A gusto
Pan Rallado: 30 g
Menta: 20 g
Sal: A gusto
Manteca: 200 g
Aceite De Oliva: 30 cc
Panceta ahumada: 300 g

Opcional

Tomillo:

Ravioles fritos

Huevos: 4 Unidades
Sal fina: 1 cdita.
Aceite: 1 cdas.
Agua: 50 cc
Harina 0000: 500 g

Relleno

Tomillo: A gusto
Queso crema de cabra: 500 g
Salvia: A gusto
Sal y Pimienta: A gusto
Dátiles secos: 200 g

Salsa de vodka y naranja

Fondo de cordero: 100 cc
Sal: A gusto
Cebolla: 1 Unidad
Naranjas: 3 Unidades
Vinagre de Alcohol: 200 cc
Vodka: 100 cc
Menta: 1 cda.

Timbal de papa e hinojo

Sal: A gusto
Pimientos colorados: 4 Unidades
Pimienta blanca: A gusto
Crema de leche: 250 cc
Hinojo: 200 g
Yemas: 2 Unidades
Papas: 300 g

Varios

Aceite para freir: Cantidad necesaria
Agua: 1 cda.
Huevo: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Deshuese las sillas de **cordero**, elimine la grasa y el tejido conectivo.
- Corte la *panceta* en *fetas* de 1 mm de espesor.
- Pique la **menta**.
- En un bowl mezcle la *manteca* pomada, la *menta* picada, el pan rallado, sal y pimienta.
- Disponga las *fetas* de *panceta* hasta formar un rectángulo y unte el centro con una capa de croûte de *menta* de 4 mm de espesor.
- Disponga la silla de *cordero* en el centro de la croûte y envuelva la carne con la *panceta*.
- Ate con un hilo de algodón y deje reposar en la heladera durante 1 hora.
- En una sartén caliente con aceite de oliva selle la superficie de la *panceta*.
- Termine la cocción en el horno caliente durante 6 minutos.

Salsa de vodka y naranja

- Corte la *cebolla* en emincé.
- Exprima las naranjas
- En una *cacerola* reduzca el *vinagre* con la *cebolla* a seco.
- Incorpore el vodka y el *jugo* de **naranja**, deje reducir a la mitad de su volumen.
- Añada el fondo de *cordero*, la *menta* y deje cocinar durante 10 minutos.
- Pase a través de un colador chino.
- Vuelva al fuego y reduzca a 1/4 de su volumen inicial.
- Rectifique la sazón.

Timbal de papa e hinojo

- Pele las papas cocine al vapor y redúzcalas a puré.
- Cocine el *hinojo* en abundante agua salada hirviendo, cuele y procese hasta obtener un puré.
- Pele los pimientos, corte rectángulos y cocine en el grill caliente
- En un bowl mezcle el puré de papas y de *hinojo*.
- Agregue sal, pimienta, la *crema* de leche y las yemas.

- Cubra fondo y paredes de timbales individuales con los pimientos grillados.
- Rellene con la mezcla de puré de papas e *hinojo*.
- Cocine a baño maría en el horno precalentado a 180º C durante 20 minutos aproximadamente.
- Deje entibiar antes de servir.

Ravioles fritos

- En un bowl mezcle la *harina*, los huevos, el aceite, la sal y el agua hasta unir todos los ingredientes.
- Amase durante 5 minutos y deje reposar a temperatura ambiente durante 10 minutos.
- Estire la masa hasta obtener una lámina de de 2 mm de espesor.
- Corte discos del tamaño deseado.

Relleno

- Descaroce y pique los dátiles.
- Pique finamente la salvia y el *tomillo*.
- En un bowl mezcle el queso, los dátiles, las hierbas, sal y pimienta.

Armado

- Bata el *huevo* con agua.
- Tome los discos de masa, pincele con el *huevo* batido y disponga en el centro una porción de relleno.
- Cierre dándole forma de empanada.
- Precocine los ravioles en abundante agua salada hirviendo durante 3 minutos.
- Cuele muy bien y fría en abundante aceite caliente (190º C).
- Escurra sobre papel absorbente.

Presentación

- En el costado de un plato sirva un poco de salsa, encima una porción de *cordero*, en otro costado un timbal, al lado una porción de ravioles.
- Decore con ramas de *tomillo*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/noisette-de-cordero-con-crote-de-menta-y-salsa-de-vodka-y-naranja