Paleta arrollada con hierbas puré de ajo y ensalada verde

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Paleta de Cordero: 1 Unidad
Cebolla: 1 Unidad
Menta: A gusto
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Perejil: A gusto
Zanahoria: 1 Unidad
Bouquet garnie: 1 Unidad
Apio: 1 Tallo
Tomillo: A gusto
Sal y Pimienta: A gusto
Albahaca: A gusto
Orégano: A gusto

Aceite de albahaca

Curry: 1 cdita.
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Albahaca: 1/2 Taza

Hojas verdes

Lechuga criolla: A gusto
Rúcula: A gusto
Escarola fina: A gusto

Puré de ajo

Leche: Cantidad necesaria
Nuez Moscada: A gusto
Sal y Pimienta: A gusto
Puré de papas: 2 Tazas
Ajo: 8 Dientes
Crema de leche: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Retire el exceso de grasa de la paleta y deshuese.

- Corte de manera que le quede un rectángulo.
- Pique las hierbas (*tomillo*, *perejil*, *albahaca*, *orégano*, menta)
- Corte mirepoixe los vegetales (zanahoria, *cebolla*, apio)

Puré de ajo

- En una olla con leche fría, blanquee los ajos previamente pelados.
- Cuele y repita el procedimiento 5 veces.
- Luego coloque en un mixer los ajos y procese
- Agregue al puré de papas e incorpore la *crema* hasta obtener la textura deseada.
- Mezcle sobre la hornalla y condimente con sal pimienta y nuez moscada.

Aceite de albahaca

- Coloque en un mixer las hojas de *albahaca* previamente lavadas, junto con el aceite, al *curry*, la sal, y la pimienta.
- Procese hasta obtener la textura deseada.

Hojas verdes

- Coloque ambas lechugas junto con la *rucula* previamente lavadas en un bowl y aderece con el aceite de *albahaca*.

Armado

- Condimente el *cordero* con sal y pimienta y distribuya las hierbas.
- Arrolle y bride.
- En una sartén con aceite caliente, selle por todos los lados.
- Retire y coloque en una fuente.
- En la misma sartén saltee la mirepoixe de vegetales.
- Agregue a la fuente junto con el *cordero*.
- Vierta el caldo, agregue el bouquet garni y cubra con papel aluminio.
- Lleve al horno a 160°C y cocine 2 horas aproximadamente.
- Retire los hilos y corte en rodajas.

Presentación

- Sirva en un plato el puré de **ajo**, encima las rodajas de arrollado de *cordero*, acompañe con las hojas verdes y decore con el aceite de *albahaca*

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/paleta-arrollada-con-hierbas-pure-de-ajo-y-ensalada-verde