elGourmet

Paleta de cordero con especias

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Tomillo: 1 cdita.
Cebolla Morada: 250 Cantidad necesaria
Cilantro: 1 cdita.
Caldo de verduras: 1 L
Sal y Pimienta: A gusto
Romero: 1 cdita.
Semillas De Coriandro: 1 cdita.
Canela En Polvo: 1 cdita.
Paleta de Cordero: 1 Unidad
Hierbas frescas:
Semillas de cardamomo: 5 Unidades
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Semillas de hinojo: 1 cdita.
Ajo: 1 Diente
Papines: 500 g

Ensalada

Limon: 1/2 Unidad
Pistachos: 50 grs.
Sal y Pimienta: A gusto
Naranja: 1 Unidad
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Tomates asados: 3 Unidades
Perejil: 1/2 cda.

Salsa

Ajos asados: 2 Dientes
Sal y Pimienta: A gusto
Menta: 1 cda.
Yogurt Natural: 200 g
Semillas de Amapola: Cantidad necesaria

Varios

Perejil: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Deshuese la paleta, condimente con sal, pimienta, hierbas frescas y ate con un piolín.
- Machaque el *ajo*.
- En una sartén coloque las semillas de *hinojo*, de *cardamomo*, de coriandro, y la canela en polvo a tostar
- Retire y coloque en una fuente, con el *ajo*, aceite de oliva, pimienta, *tomillo*, *romero* y *cilantro* .
- Coloque la carne a *marinar* y lleve a la heladera por 24 horas.
- Lave los papines.
- Pele las cebollas y corte al medio.
- En una sartén bien caliente selle la carne por todos sus lados.
- Precaliente el horno a 180°.
- Retire y coloque en una fuente para horno, con papines, cebollas coloradas, la *marinada* y el caldo.
- Lleve al horno a terminar la cocción por 20 minutos aproximadamente.
- Retire del horno, deje reposar, retire el piolín y corte en porciones.

Ensalada

- Corte los tomates en cuartos, retire las semillas y corte en cubos pequeños
- Pele a vivo la *naranja*, retire los gajos y corte por la mitad.
- Exprima el *limón*.
- Pique los pistachos.
- En un bowl coloque los tomates, la *naranja*, condimente con aceite de oliva, *limón*, *perejil* cortado con las manos, pistachos, sal y pimienta
- Mezcle y reserve

Salsa

- Pique la *menta*.
- En un bowl, mezcle, la *menta* con el yogurt, sal, pimienta, semillas de amapolas, y el *ajo* horneado de las cebollas y los papines picado
- Mezcle y reserve.

Presentación

- En un plato hondo coloque las papas, las cebollas y el **cordero** junto con la salsa y la ensalada
- Decore con *perejil*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/paleta-de-cordero-con-especias