Paleta de cordero e hinojos confitados

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Guarnición aromática

Paleta de Cordero: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Apio: 2 Tallos
Hinojos: 2 Unidades
Cebolla: 1 Unidad
Vino Blanco: 1/2 Botella
Zanahorias: 2 Unidades
Ajo: 1/4 Cabeza

Guiso de porotos blancos

Cebolla de verdeo: 2 Unidades
Porotos blancos: 100 g
Cebolla: 1/2 Unidad
Grasa de pato: 50 g
Ajo: 3 Dientes
Cuero de panceta: 1 Lámina
Zanahoria: 1 Unidad
Tomillo: 1 Ramillete
Cebolla: 1 Unidad
Agua: Cantidad necesaria
Clavo De Olor: 5 Unidades
Laurel: 1 Hoja
Aceite De Oliva: 1 cda.

Preparación de la Receta

Guarnición aromática

- Retire el exceso de grasa de la paleta de **cordero** y haga pequeñas incisiones.
- Corte los ajos y aplaste con cáscara.
- Corte en cuartos las zanahorias y luego en cubos.
- Separe las hojas de *apio* del tronco, pele la *cebolla* y pique todo groseramente.
- Corte los hinojos en cuartos y retire el tronco interno de ser necesario.

Guiso de porotos blancos

- Remoje los porotos durante 8hs aprox.
- Cuele y reserve el agua.
- Pique en *brunoise* la media *cebolla*, la *zanahoria* y la *cebolla* de verdeo

Armado

- Coloque en una placa la *zanahoria*, el *apio*, la *cebolla* y los hinojos
- Incorpore el aceite de oliva.
- Coloque por encima de las verduras la paleta.
- Coloque el *ajo* debajo de la paleta y vierta por encima el vino blanco.
- Cocine en el horno a 150° por 3 ½ hs, durante la cocción remoje la paleta con agua para evitar que se seque.
- Una vez cocida deshuese y enrolle en papel film.
- En una sartén caliente con aceite de oliva, grasa de *pato* y cuero de *panceta* cocine las verduras cortadas en *brunoise* junto con los dientes de *ajo* con piel
- Cocine unos minutos e incorpore los porotos, el *laurel* y el *tomillo*
- Cocine durante 5 min y vierta el agua de remojo de los porotos
- Agregue luego la *cebolla* con los calvos de olor y cocine durante 1 ½ hs a fuego lento.

Presentación

- En un plato servir un colchón de porotos con los hinojos, encima coloque dos rodajas de *cordero* salsee con el *jugo* de cocción y decore con *perejil*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/paleta-de-cordero-e-hinojos-confitados