Pata de cordero con aromas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cordero (Pata): 1 Unidad

Guarnición

Sal: A gusto
Cebolla: 1 Unidad
Cous Cous: 200 g
Agua: 1/2 L
Pimienta Negra: A gusto
Pasas de Uva: 50 grs.
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Manteca: 200 g
Ralladura de limón: 1 cda.
Pimienta de Jamaica en Grano: 1 cda.

Marinada

Sal: A gusto
Tomillo: 1 cda.
Jengibre raiz: 1 pequeña Unidad
Ralladura de limón: 1 cda.
Menta: 1 cda.
Vino Blanco: 200 cc
Jugo de Limón: 100 cc
Aceite De Oliva: 50 cc

Varios

Jamòn crudo: 200 g

Preparación de la Receta

Marinada

- Pique groseramente las hierbas frescas todas juntas.
- Ponga las hierbas en un bowl.
- Incorpore el vino, la ralladua y *jugo* de *limón* y el aceite de oliva
- Frote la carne con un trozo de *jengibre*, sale.
- En una palca para horno ponga aceite de oliva
- Acomode la pata de **cordero**.
- Pincele toda la superfice de la carne con la *marinada*.
- Pinche con un palito de brochette toda la pata.
- Cocine en horno a 200º C.
- Durante la cocción pinte la carne de tanto en tanto con la *marinada*.

Guarnición

- Pique la *cebolla*.
- En una *cacerola* con agua caliente agregue la *cebolla* picada, las pasas de uva, la ralladura de *limón*, la pimienta de jamaica, la sal y la pimienta negra.
- Cuando rompa el hervor agregue el cous cous
- Mezcle, cocine 1 minuto sin dejar de revolver.
- Agregue *manteca* y aceite de oliva
- Retire del fuego y mezcle bien.
- Presente en una bandeja ; en la base ponga el cous cous, la pata de *cordero* en el centro, bañe con el fondo de cocción.

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