Pierna de cordero en caldo

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Arroz

Arvejas: 200 g
Sal y Pimienta: A gusto
Arroz: 1 Taza
Caldo de verduras: 3 Tazas
Aceite: 1 cda.
Ajo: 1 Diente
Manteca: 1 cda.
Queso rallado: 100 g

Cordero

Puerro: 1 Unidad
Cebolla: 1 Unidad
Pierna de cordero: 1 Unidad
Zanahoria: 1 Unidad
Sal: A gusto
Pimienta Negra en grano: 1 cdita.
Apio: 1 Rama

Salsa

Cebolla: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 3 cdas.
Morrones colorados: 2 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Tomates: 1 k
Aceitunas negras descarozadas: 150 g
Azucar: 2 cdas.

Preparación de la Receta

Cordero

- Elimine los excesos de grasa y la membrana que recubre la carne del **cordero**.

- Pique la *zanahoria*, la *cebolla*, el *puerro* y el *apio*.
- En una *cacerola* disponga la **pierna** de *cordero* y cubra con agua fría.
- Lleve al fuego hasta alcanzar el hervor, descarte el agua, lave si es necesario y vuelva a cubrir con agua
- Agregue la *zanahoria*, la *cebolla*, el *puerro*, el *apio*, la pimienta, sal y deje cocinar durante una hora y media a 2 horas a partir del hervor espumando de tanto en tanto
- Apague el fuego y deje entibiar.
- Corte la carne de *cordero* en láminas.

Salsa

- Pique la *cebolla*.
- Pele los tomates, retire las semillas y procese hasta obtener un puré.
- Pele los morrones y corte en fina juliana.
- En una sartén con aceite de oliva rehogue la *cebolla* con sal.
- Agregue los tomates, los morrones, azúcar, pimienta y deje cocinar durante 10 minutos.
- Añada las aceitunas, sal, y deje cocinar 15 minutos más.

Arroz

- En una sartén caliente con aceite y *manteca* saltee ligeramente *ajo* con el *arroz*.
- Salpimiente, añada caldo poco a poco y cocine durante 12 minutos aproximadamente.
- Incorpore las arvejas y deje cocinar unos minutos más.
- Agregue el queso rallado y mezcle bien.

Presentación

- En el costado de un plato sirva una porción de *arroz* y de lado la carne.
- Rocíe los bordes de la carne con la salsa.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pierna-de-cordero-en-caldo