Pizza de cordero y menta



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 50 cc
Cordero: 1 k

Aderezo

Miel: 1 cdita.
Chile: 1 Unidad
Vinagre de jerez: 1 cdita.
Aceite De Oliva: 30 cc
Sal y Pimienta: A gusto
Echalotte: 1 Unidad
Cebolla Morada: ½ Unidades

Cubierta

Menta: A gusto
Tomates secos: 100 grs.
Queso de cabra duro: 250 g
Yogurt griego: 200 g
Queso Pecorino: 150 g
Brotes de arvejas: A gusto

Varios

Masa para Pizza: 500 g

Preparación de la Receta

- Deshuese el **cordero** y ate con un hilo para darle forma.
- Disponga en una fuente rocíe con aceite de oliva, sal y pimienta.
- Deje *marinar* en la heladera.
- En una sartén caliente selle la carne por todos sus lados.
- Termine la cocción en el horno caliente.

Aderezo

- Pique la *cebolla*.
- Corte la échalote en juliana.
- Pique el *chile*.
- En un bowl mezcle la *cebolla*, la échalote, el *chile*, el aceite, sal, pimienta, *vinagre* de Jerez y la miel.
- Deje reposar.

Armado

- Estire la masa de pizza y forme discos de 10 cm de diámetro.
- Cocine en el grill caliente.
- Corte la carne de *cordero* en rebanadas finas
- Hidrate los tomates secos en agua y corte groseramente.
- Corte la **menta** en juliana.
- Corte el queso de cabra en láminas.
- Ralle el queso pecorino.
- Unte las pizzas con el *yogur* griego, rocíe con aderezo.
- Encima acomode 1 *rodaja* de carne, tomates secos, brotes de *arveja*.
- Finalmente el queso de cabra y el pecorino rallado.
- Rocíe con un poco más de aderezo y la juliana de *menta*.

Presentación

- Sirva en una fuente.

- Si no consigue *yogur* griego puede reemplazarlo por queso *crema*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pizza-de-cordero-y-menta