

Posta de gigot de cordero al tomillo con salteado de verduras

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Ralladura de limón: 2 Unidad

Gigot de cordero con hueso: 1 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite De Oliva: 4 cdas.

Hojas de tomillo fresco: 1 Taza

Harina común: 1 Taza

Papas torneadas

Papas medianas: 8 Unidades

Alcaparras: 80 g

Pimentón de Murcia: A gusto

Anchoas: 100 g

Aceite De Oliva: 1 Taza

Salteado de verduras

Aceite De Oliva: 4 cdas.

Zanahorias medianas: 2 Unidades

Ajo: 8 Dientes

Cebollas medianas: 2 Unidades

Pimiento verde: 1 Unidad

Pimiento colorado: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Corte el gigot de **cordero** con *hueso* en ocho postas.
- Coloque en un recipiente las hojas de **tomillo** junto con el aceite de oliva.
- Perfume las postas de gigot con ralladura de *limón* y sazone con sal y pimienta, por ultimo incorpore el *tomillo* en aceite de oliva, luego pase las postas por *harina* de ambos lados.
- Corte las zanahorias en cubos.
- Quite las semillas y nervaduras de los pimientos y córtelos en tiras anchas.
- Pele las cebollas y córtelas en cubos.

- Pele los dientes de *ajo*.

Papas torneadas

- Con la ayuda de un cuchillo chico torneé las papas, luego cocínelas partiendo de agua caliente con sal gruesa, cocine las hasta que estén tiernas pero firmes.

Armado

- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee los dientes de *ajo* enteros, junto con las zanahorias, pimientos rojo y verde y las cebollas, saltee hasta que estén bien doradas, luego incorpore las postas de *cordero*, séllelas de ambos lados primero con el *tomillo* hacia abajo.

Presentación

- Sirva en el plato de presentación dos papas torneadas, una porción de salteado de verduras y dos postas de *cordero*.
- Acomode sobre cada *papa* un filete de *anchoa*, espolvoréelas con *alcaparras* y *pimentón* y humedézcalas con hilos de aceite de oliva.

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/posta-de-gigot-de-cordero-al-tomillo-con-salteado-de-verduras>