

Posta de gigot de cordero al tomillo con salteado de verduras

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Ralladura de limón: 2 Unidad Aceite De Oliva: 4 cdas.

Gigot de cordero con hueso: 1 Unidad Hojas de tomillo fresco: 1 Taza

Sal y Pimienta: A gusto Harina común: 1 Taza

Papas torneadas

Papas medianas: 8 Unidades Anchoas: 100 g

Alcaparras: 80 g Aceite De Oliva: 1 Taza

Pimentón de Murcia: A gusto

Salteado de verduras

Aceite De Oliva: 4 cdas.

Zanahorias medianas: 2 Unidades Pimiento verde: 1 Unidad Ajo: 8 Dientes Pimiento colorado: 1 Unidad

ninento colorado. 1 onida

Cebollas medianas: 2 Unidades

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 tornee 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