Pulpa de cordero con arvejas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cebolla: 1 Unidad
Huevos: 2 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Queso Parmesano Rallado: 100 g
Panceta ahumada: 200 g
Arvejas: 200 g
Pata de cordero: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 1 cda.
Caldo de carne: 700 cc

Guarnición

Papas: 4 Unidades
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Tomates: 4 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Zucchinis: 4 Unidades

Preparación de la Receta

- Deshuese la pata de **cordero** y corte la carne en cubos.
- Condimente el *cordero* con sal y pimienta.
- Pique finamente la *cebolla*.
- Corte la *panceta* en dados pequeños.
- Bata los huevos con el queso parmesano rallado.
- En una cazuela de barro con aceite caliente, rehogue la *cebolla* con la *panceta* y sal.
- Agregue los cubos de *cordero* y deje que selle.
- Incorpore las arvejas, el caldo y cocine durante 15 a 20 minutos aproximadamente.
- Condimente con sal y pimienta.
- Vierta el *huevo* batido con el queso

Guarnición

- Corte los *zucchini* y los tomates en rodajas.

- Corte las papas en rodajas finas con la ayuda de una mandolina.
- En una fuente aceitada intercale rodajas de tomates, *zucchini* y de papas.
- Condimente con sal, pimienta y cocine el horno precalentado a 180º C.

Presentación

- En el centro de un plato sirva el *cordero*.
- Sirva las verduras a los lados.

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