

# 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

**Zucchini:** 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 180° 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>