Rack de cordero asado con salsa anisada, mousse de ajo y pastel de masa philo con frutos secos

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Tomillo: 1 cdita.
Bouquet garnie: 1 Unidad
Pimienta Negra en grano: 1 cdita.
Rack de Cordero: 1 Unidad
Romero: 1 cdita.
Menta: 1 cdita.
Aceto balsámico: 30 cc
Aceite De Oliva: 100 cc
Fondo de cordero: 100 cc
Cebolla: 1 Unidad
Vino Blanco: 100 cc
Ajo: 2 Dientes
Manteca: 50 g
Zanahorias: 2 Unidades
Panceta: 150 g

Manteca clarificada

Manteca: ½ k

Mousse de ajos confitados

Crema de leche: ¼ L
Sal: A gusto
Agua: 50 cc
Pimienta blanca: A gusto
Gelatina sin sabor: 5 grs.
Sal gruesa: A gusto
Ajos: 150 Cabezas
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Claras: 3 Unidades

Pastel de masa philo

Pistachos: 50 grs.
Tomillo: 1 cda.
Almendras: 50 g
Avellanas: 50 g
Jerez: 250 cc

Romero: 1 cda.
Rúcula: 200 g
Sal: 1 Una pizca
Semillas de sésamo negro: 1 cda.
Menta: 1 cda.
Semillas de sésamo blanco: 1 cda.
Orejones: 100 g
Masa Philo: 300 g
Manteca clarificada: Cantidad necesaria

Salsa

Tomillo: 1 Rama
Pastis: 100 cc

Varios

Tomillo: A gusto

Preparación de la Receta

- Marque las costillas del **cordero** y raspe los huesos de las costillas hasta eliminar la carne y la grasa que los rodean.
- Pique el **ajo** y mezcle con el aceite.
- Pique finamente las hierbas.
- En un bowl mezcle el *ajo* con el aceite, las hierbas, la pimienta y el aceto.
- Pincele la carne del *cordero*, envuelva con un film y deje *marinar* en la heladera durante 2 horas.
- Corte la *cebolla*, la *zanahoria* y la *panceta* en cubos regulares de 1 cm de lado.
- En una sartén con *manteca* y aceite de oliva saltee la *zanahoria* y la *cebolla*.
- Añada la *panceta* y el rack de *cordero*.
- Selle la carne y deglase con el vino.
- Incorpore el fondo, el bouquet garnie y deje reducir.
- Termine la cocción en el horno precalentado a 190ºC durante 15 minutos.
- Deje reposar.

Salsa

- Recupere el *jugo* de cocción del *cordero* a través de un colador chino y disponga en una *cacerola*.
- Aromatice con el *tomillo* y el Pastis, deje reducir la mitad de su volumen a fuego bajo.
- Pase por un colador chino y vuelva a reducir a la mitad.

Mousse de ajos confitados

- Separe los ajos y disponga sobre una platina rocíe con aceite de oliva y sal gruesa,
- Lleve al horno precalentado a 100ª C durante 2 horas.
- Pele los dientes de *ajo* y procese.
- Hidrate la *gelatina* en agua fría, deje reposar durante 5 minutos y caliente a baño María

- Reserve en el baño
- Bata la *crema* a 3/4 de punto.
- Bata las claras a nieve.
- Mezcle suavemente el puré de ajos con la *crema*.
- Incorpore las claras con movimientos envolventes.
- Condimente con sal y pimienta.
- Finalmente añada la *gelatina*.
- Enfríe antes de servir.

Manteca clarificada

- Corte la *manteca* en dados pequeños
- Derrita la *manteca* en una sartén a fuego lento
- Retire la sartén del fuego y deje reposar por 3 minutos mientras remueve la espuma
- Cuele a través de un *tamiz* revestido con un *cedazo*
- Reserve en la heladera

Pastel de masa philo

- Pique finamente las hierbas.
- Pele y pique los pistachos, las almendras y las avellanas.
- Hidrate los *orejones* en el jerez y corte en cubos pequeños.
- Corte la *rúcula* en juliana.
- Acomode una lámina de masa philo en un molde.
- Pincele con *manteca* clarificada, espolvoree con sal y las hierbas.
- Repita este procedimiento hasta obtener 10 láminas.
- Rellene con, las frutas secas, *rúcula* y *orejones*.
- Cubra con 5 láminas de masa philo pincelando con *manteca* clarificada entre cada una.
- Elimine los excedentes de masa, pincele la superficie con *manteca* clarificada y espolvoree con el *sésamo*.
- Cocine en horno precalentado a 180ª C durante 20 minutos aproximadamente.

Presentación

- Sirva un poco de salsa en el fondo de un plato, encima el rack de *cordero*, una porción de tarta a los costados, al lado una quenelle de **mousse** de *ajo*.
- Decore con *tomillo*.

- Pastis

- *Aperitivo* de origen francés.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/rack-de-cordero-asado-con-salsa-anisada-mousse-de-ajo-y-pastel-de-masa-philo-con-frutos-secos