Rack de cordero en costras de semillas y cama de hongos



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cordero: 1/2 Rack
Pistachos: 30 grs.
Ajo: 5 Dientes
Sal y Pimienta: A gusto
Semillas De Calabaza: 30 grs.
Piñones: 30 g
Amaranto (Trigo de mote): 30 g
Semillas de sésamo: 30 g
Echalotte: 20 g
Aceite De Oliva: 40 cc

Adorno

Papa: 1 Unidad
Grasa de pato: 100 cc
Epazote: Cantidad necesaria

Hongos salteados

Hongos secos: 100 g
Champignones: 100 g
Sal: Una pizca
Grasa de pato: 50 cc
Ajo: 1 Diente
Aceite De Oliva: 20 cc

Jugo de cordero

Recortes de cordero reservado:
Manteca: 40 g
Apio: 2 Tallos
Ajo: 2 Dientes
Caldo: 500 cc
Aceite De Oliva: 20 cc
Cebolla: 1 Unidad
Laurel: 2 Hojas
Sal y Pimienta: A gusto
Zanahoria: 1/2 Unidad

Mousse

Manteca: 40 g
Yema: 1 Unidad
Crema de leche: 100 cc
Sal y Pimienta: A gusto
Pollo: 250 g

Varios

Tomillo fresco:

Preparación de la Receta

- Limpie el rack de **cordero**, retire la grasa y la carne de los extremos de las costillas
- Reserve los recortes.
- En un procesador coloque las semillas de *calabaza* y muela.
- Pele y corte el *pistacho* en láminas.
- Sazone con sal y pimienta negra.
- En una sartén con aceite de oliva selle el rack de ambos lados
- Retire.
- En una fuente coloque, las semillas de *sésamo*, el *amaranto*, los pistachos, los piñones y las semillas de *calabaza* molida.

Mousse

- Corte la carne de *pollo* en cubos.
- En un procesador coloque, el *pollo* y la sal
- Procese, agregando la *manteca*, la yema de *huevo*, la *crema* de leche y pimienta
- Procese hasta emulsionar.
- Retire y pase por un *tamiz* y reserve.

Armado

- Unte el rack de *cordero* con la *mousse* y pase por la mezcla de semillas.
- Precaliente el horno a 180°.
- En una fuente para horno coloque el rack de *cordero*, agregue los ajos con piel y los echalotes
- Lleve al horno para terminar la cocción
- Retire y corte en porciones de a dos costillas.

Jugo de cordero

- Pele y corte la *zanahoria* en cubos.
- Corte el *apio* en tiras.
- Pele y corte la *cebolla* en cubos.
- Pele los ajos
- En una *cacerola* con aceite de oliva y *manteca*, selle los recortes de *cordero*.
- Agregue el *apio*, la *zanahoria*, la *cebolla*, el *ajo* y el *laurel*.

- Añada el caldo y deje reducir.
- Cuele sobre otra *cacerola* y condimente con sal y pimienta
- Deje reducir, añada y revuelva hasta ligar.

Hongos salteados

- Hidrate los **hongos** secos en agua.
- Limpie y corte los champiñones en láminas.
- Pele y pique los ajos.
- En una sartén con aceite de oliva y grasa de *pato*, coloque los *hongos*, la sal y los ajos.

Adorno

- Retire la cáscara de la *papa* dándole forma de pétalo
- Corte la *papa* con una mandolina en láminas finas.
- Acomode sobre un pétalo de *papa* una hoja de pazote y cubra con otro pétalo de *papa*
- Presione bien con la mano.
- En una sartén con grasa de *pato* coloque los pétalos de *papa*
- Cocine de ambos lados
- Retire y coloque sobre papel absorbente.

Presentación

- En un plato coloque los *hongos* salteados y las costillas de *cordero*
- Decore con los pétalos de papas una ramita de *tomillo* y rocíe con la salsa.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/rack-de-cordero-en-costras-de-semillas-y-cama-de-hongos