Rack de cordero y puré aromatizado

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Rack de Cordero: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite: 1 cda.

Croquetas de papa

Panco: 50 g
Aceite para freir: Cantidad necesaria
Harina: 50 grs.
Huevo: 1 Unidad
Puré de papas: 300 grs.

Puré aromatizado con ajos

Crema: 200 cc
Sal: A gusto
Ajos: 3 Diente
Puré de papas: 50 grs.

Salsa de carne

Huesos de cordero reservados:
Romero: 1 cda.
Apio: 2 Ramas
Zanahorias: 2 Unidades
Caldo de carne: 200 cc
Cebolla: 1 Unidad
Aceite: 1 cda.
Vino Tinto: 100 cc
Pimienta: A gusto

Varios

Tiritas de ciboulette frito:
Tiritas de papas fritas:
Beterraga: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Envuelva los extremos de las costillas de **cordero** con papel aluminio y condimente con sal y pimienta.
- En una *plancha* caliente con una cucharada de aceite, selle el *cordero* del lado de la grasa.
- Precaliente el horno a 180°
- En una fuente para horno ponga las costillas con la grasa hacia abajo y cocine.
- Retire del horno y ponga a reposar en lugar tibio unos minutos.

Salsa de carne

- Pele las zanahorias las cebollas y el *apio* y corte en cubos.
- En una sartén con aceite rehogue las cebollas junto con las zanahorias y el *apio*.
- Pique las hierbas.
- Añada los huesos de *cordero* y cocine.
- Agregue pimienta, las hierbas, desglase con vino tinto, deje evaporar el alcohol, añada el caldo de carne y deje reducir.

Puré aromatizado con ajos

- Machaque los ajos con la piel.
- En una olla caliente, coloque la *crema* de leche y añada, la sal y los ajos machacados
- Lleve a hervor y deje cocinar a fuego lento.
- Cuele la *crema* y mezcle con dos cucharadas de puré de papas
- Bata bien hasta integrar.

Croquetas de papa

- En un bowl coloque el puré de papas
- Tome una porción de puré con las manos, y forma una croqueta, aplaste los bordes dando forma de rectángulo.
- Pase por *harina* luego por *huevo* y termine con panco.
- En una sartén con abundante aceite caliente, fría los rectángulos hasta *dorar*.
- Retire y escurra en papel absorbente.

Armado

- Tome una croqueta de *papa*, ahueque el centro y rellene con el puré de ajos.

Presentación

- Corte las costillas de *cordero* y coloque en el centro del plato las corquetas de *papa*, las costillas de *cordero* y rocíe con la salsa.
- Decore con tiritas de *ciboulette* y papas fritas, *beterraga* y pimienta

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/rack-de-cordero-y-pure-aromatizado