Ragout de Cordero con Berenjenas Asadas

Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Berenjenas asadas

Berenjena: 1 Unidad
Cebolla de verdeo: c/n
Pimienta: c/n
Aceite De Oliva: c/n
Ajo: c/n
Pimentón: c/n
Sal: c/n

Ragú de cordero

Apio: 150 grs
Cebolla: 100 grs
Extracto De Tomate: 1 cda
Ajo: 1 Diente
Perejil: c/n
Pimienta: c/n
Queso rallado: c/n
Aceite De Oliva: c/n
Vino Tinto: c/n
Pierna de cordero: 1 Unidad
Harina: 1 cda
Mantequilla: 1 cda
Pimentón: c/n
Puerro: 150 grs
Sal: c/n
Tomillo: c/n
Zanahoria: 50 grs

Preparación de la Receta

- Cortar *berenjena* a la mitad longitudinalmente y realizarle un cuadriculado de cortes sobre la pulpa.
- Agregar rodajas de *ajo*, aceite de oliva, pimienta de espeleta, *cebolla* de verdeo en aros, sal, pimienta y cocinar en horno moderado por 60 minutos.

Ragout de cordero

- En una *cacerola* con aceite de oliva y *mantequilla* agregar diente de *ajo* entero y pelado, *tomillo* fresco y dejar perfumar por unos minutos.
- En un bol mezclar cubos de 2 x 2 de *pierna* de **cordero**, *pimentón*, sal, pimienta, *harina* y agregar la carne a la *cacerola*, mezclar bien y dejar *dorar*.
- Añadir *apio*, *puerro*, *cebolla* y *zanahoria* (todo picado), extracto de *tomate*, *tomillo* fresco, vino tinto hasta cubrir y cocinar a fuego suave hasta que la carne esté tierna y se haya formado una salsa espesa (40 minutos aproximadamente)

Armado

- Servir en la base de cada plato media *berenjena* asada y por encima el ragout con su salsa.
- Terminar con queso rallado por encima, pimienta de espeleta y hojas de *perejil*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ragout-de-cordero-con-berenjenas-asadas