

# Ruedas de cordero con salsa fría de menta y polenta grillada

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Sal:** A gusto

**Gigot de Cordero:** 1 Unidad

**Laurel:** 5 Hojas

**Romero:** 2 Ramas

## Polenta

**Tomillo:** 1 cdita.

**Harina de Maíz:** 350 g

**Agua:** 1 L

**Aceite De Oliva:** 50 cc

**Sal:** A gusto

**Romero:** 1 cdita.

**Pimienta Negra:** A gusto

## Salsa

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Ajo:** 1 Diente

**Menta:** 50 g

**Aceite De Oliva:** 30 cc

**Naranja:** ½ Unidad

## Preparación de la Receta

- Corte el gigot en ruedas con la ayuda de una sierra fina.
- Sobre las brasas esparza el *romero* y el *laurel*.
- Selle la carne de un lado sobre la parrilla caliente.
- De vuelta el **cordero** condimente con sal y termine la cocción.

## Salsa

- Raspe la cáscara de la *naranja* con la ayuda de un zester.

- Exprima la *naranja*.
- En un mortero machaque la **menta**.
- Agregue el *ajo*, el aceite de oliva, sal y pimienta.
- Incorpore el *zest* y *jugo* de *naranja*.

## Polenta

- En una *cacerola* sobre las brasas lleve el agua a hervor con la sal.
- Vierta la *harina* de maíz en forma de lluvia revolviendo constantemente hasta que espese.
- Pique las hierbas y añada a la **polenta**.
- Condimente con la pimienta y el aceite de oliva.
- Vuelque la *polenta* en una fuente para moldearla y deje enfriar.
- Desmolde la *polenta* y corte en triángulos regulares.
- Grille sobre la parrilla caliente.

## Presentación

- Sirva una *rodaja* de *cerdo* en el centro de un plato, a los lados sirva la *polenta*.
- Acompañe con la salsa y decore con ramas de *romero*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/ruedas-de-cordero-con-salsa-fria-de-menta-y-polenta-grillada>