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 *cordero* 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