Shank de cordero braseado con risotto al azafrán



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal: A gusto
Vino Tinto: 1 L
Puerros: 3 Tallos
Tomillo: 2 Ramas
Apio: 1/2 Planta
Zanahorias: 2 Unidades
Cebollas: 2 Unidades
Laurel: 3 Hojas
Caldo de verduras: 1 L
Shank de cordero: 6 Porción
Romero: 1 Rama
Ajo: 1 Cabeza

Pesto

Hojas de Albahaca: 15 Unidades
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Alcaparras: 1 cda.
Queso Parmesano Rallado: 2 cdas.
Sal y Pimienta: A gusto
Nueces: 2 cdas.

Risotto

Manteca: 50 g
Aceite De Oliva: 3 cdas.
Azafrán en hebras: 1 cdita.
Queso Parmesano Rallado: A gusto
Cebollas: 2 Unidades
Caldo de verduras: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Arroz Carnaroli: 400 g

Preparación de la Receta

- Coloque el **cordero** en una placa profunda junto con el *apio*, las zanahorias, las cebollas, *puerro*, todas las verduras cortadas groseramente, la cabeza de *ajo* cortada por la mitad, *romero*, *tomillo*, las hojas de *laurel*, sal, vino tinto y caldo de verduras, cubra con papel aluminio y cocine en horno precalentado a fuego medio durante 3 horas aproximadamente.

Risotto

- En una *cacerola* caliente con aceite de oliva saltee las cebollas cortadas en *brunoise*, una vez transparentes incorpore el *arroz*, mezcle y cuando el *arroz* se dore levemente agregue caldo de verduras de a poco, sazone con **azafrán** en hebras, sal y pimienta
- Agregue caldo a medida que se consuma hasta que el grano este tierno.
- Una vez tierno el risotto retire del fuego, agregue la *manteca* fría, mezcle y por ultimo espolvoree con queso parmesano rallado.

Pesto

- Coloque las hojas de *albahaca* en un recipiente junto con la sal, pimienta, queso parmesano rallado, las *alcaparras* y el aceite de oliva en forma de hilo mientras procesa con un mixer, por ultimo incorpore las nueces previamente picadas groseramente.

Armado

- Transcurrido el tiempo de cocción retire el Shank de *cordero* y deje reposar unos minutos, luego corte en porciones.

Presentación

- Sirva en un plato una porción de risotto, luego disponga en el centro una porción de *cordero* y unte con el pesto.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/shank-de-cordero-braseado-con-risotto-al-azafran