

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 consume 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 *cerdo* 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 *cerdo* y unte con el pesto.

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