Shepherd’s Pie



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Pimienta negra recién molida: A gusto
Yemas de huevo: 7 Unidades
Riñones de cordero: 1 k
Romero: 3 Ramas
Cebollas moradas: 4 Unidades
Sal entrefina: A gusto
Aceite De Oliva: 3 cdas.
Brandy: 100 cc
Puré de papas: 1 1/2 k
Queso cheddar tipo inglés: 250 g
Arvejas frescas: 300 g

Preparación de la Receta

- Limpie los riñones quitando toda la grasa y quite la película que los recubre, luego píquelos.
- Pele y corte las cebollas en dados.
- Blanquee las arvejas en agua hirviendo con sal solo 40 segundos.
- Agregue al puré de papas el queso cheddar rallado y las yemas de *huevo*, sazone con sal y pimienta negra recién molida y mezcle hasta incorporar los sabores.

Armado

- En una sartén caliente con aceite de oliva fría las briznas de *romero* solo unos segundos, luego incorpore la *cebolla* y saltee, una vez translucida agregue los riñones, cocine durante 10 minutos y desglase con brandy, deje reducir el alcohol, sazone con sal, pimienta negra y añada las arvejas, saltee unos segundos y retire del fuego.
- Vuelque los riñones sobre una fuente apta para horno y cubra por completo con el puré de papas, termine la cocción en horno precalentado a 180°C durante aproximadamente 18 a 20 minutos o hasta que se gratine.

Presentación

- Presente el Shepherd’s Pie en la fuente donde lo cocino.

Tips

- Un plato similar hecho con pescado en lugar de *cordero* es el Fisherman’s Pie.
- La versión hecha solo con *legumbres* se llama Shepherede’s Pie.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/shepherds-pie