

Silla de cordero a la albahaca

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Lomo de cordero: 1 Unidad

Aceite De Oliva: 1 cdita.

Silla de cordero: 1 Unidad

Naranja: 1/2 Unidad

Albahaca: 6 Hojas

Sal y Pimienta: A gusto

Jengibre: 1 cda.

Ajos confitados

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Ajo: 1 Cabeza

Guarnición

Sal y Pimienta: A gusto

Vinagre de frambuesas: 1 cda.

Aceite De Oliva: 30 cc

Berenjenas pequeñas: 2 Unidades

Jengibre: A gusto

Salsa

Fondo de cordero: 150 cc

Manteca: 50 g

Preparación de la Receta

- Ralle la cáscara de *naranja*.
- Pele y ralle el *jengibre*.
- Filetee un diente de *ajo* confitado y aplaste otro.
- Abra la silla de **cordero** al medio en sentido longitudinal.
- Condimente la carne con sal, pimienta y el aceite de oliva.

- Disponga las hojas de la **albahaca** en todo el largo de la carne, las láminas de *ajo* encima y unte la carne con el *ajo* apalstado.
- En el centro acomode el *lomo de cordero*
- Salpimente y rocíe con aceite de oliva.
- Aromatice con las hojas de *albahaca* y las cáscaras de *naranja* y el *jengibre*.
- Cierre y envuelva con la crepine.
- Acomode en un platina y cocine en el horno caliente (210°C) durante 9 minutos.
- Corte el *cordero* en rodajas.

Salsa

- Deglase la asadera donde cocinó el pescado con el fondo de *cordero*.
- Monte con la menteca fría.

Ajos confitados

- Separe los dientes del *ajo* y pele.
- En una *cacerola* con abundante aceite de oliva cocine los ajos a fuego bajo durante 1 hora aproximadamente.

Guarnición

- Pele las berenjenas y corte en cubos de 1, 5 cm de lado.
- En una sartén con abundante aceite de olvia saltee las berenjenas.
- Condimente con sal, pimienta y el *jengibre*.

Presentación

- Sirva las berenjenas en el centro de un plato, alrededor las rodajas de *cordero*.
- Acompañe con al salsa.
- Decore con hojas de *albahaca*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/silla-de-cordero-a-la-albahaca>