

# Silla de cordero con puré de cebollas moradas y uvas salteadas

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Puré de cebollas

**Pan Tostado:** 2 Rodajas

**Caldo de verduras:** Cantidad necesaria

**Vino Tinto:** 1 Taza

**Cebolla Morada:** 2 Unidades

**Aceite De Oliva:** 2 cdas.

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Romero fresco picado:** 1 cdas.

**Azúcar Negro:** 2 cdas.

### Silla de cordero marinada

**Romero fresco:** 1 cda.

**Silla de cordero deshuesada y desgrasada:** 600 g

**Aceite De Oliva:** 1 Taza

**Ajo:** 2 Dientes

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Reducción de aceto balsámico:** A gusto

### Uvas caramelizadas

**Manteca:** 2 cdas.

**Azucar:** 2 cdas.

**Aceite De Oliva:** 1 cda.

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Uvas peladas sin semilla:** 200 g

## Preparación de la Receta

### Silla de cordero marinada

- Limpie y desgrase el **cordero**.
- Pele los dientes de *ajo* y córtelos en láminas.

- En un recipiente coloque el *cordero*, las láminas de *ajo*, el *romero* fresco y aceite de oliva, deje *marinar* unos minutos.

## Puré de cebollas

- Pele y corte las cebollas en fina juliana.
- En una *cacerola* caliente con aceite de oliva saltee las cebollas, sazone con sal y pimienta, mezcle, agregue *romero* fresco picado y desglace fuera del fuego con vino tinto, cocine a fuego medio y una vez que se evapore el alcohol incorpore el azúcar negro, cubra con caldo de verduras y añada las migas de pan tostado, mezcle y cocine aproximadamente 45 minutos. Terminada la cocción procese con un mixer.

## Uvas caramelizadas

- En una sartén caliente funda la *manteca* junto con el aceite de oliva, luego incorpore las uvas peladas y espolvoree con azúcar, cocine a fuego medio unos minutos y desglace con vino blanco fuera del fuego, flambee y deje reducir.

## Armado

- En una sartén caliente selle el *cordero* de ambos lados, añada las láminas de *ajo* y el *romero* de la *marinada*, sazone con sal y pimienta.

## Presentación

- Sirva en un plato dos quenelles de puré de cebollas, luego acomode las rodajas de silla de *cordero*.
- Decore con uvas caramelizadas e hilos de emulsión de aceto.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/silla-de-cordero-con-pure-de-cebollas-moradas-y-uvas-salteadas>