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