Silla de cordero con salsa de Malbec y lavanda



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal y Pimienta: A gusto
Silla de cordero: 1 Unidad
Repollo verde: 1 Unidad

Guarnición I

Alcauciles: 6 Unidades
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Tomates Perita: 6 Unidades
Agua: Cantidad necesaria
Ajo: 2 Dientes
Sal y Pimienta: A gusto
Tomillo: 1 Rama

Guarnición II

Papas: 4 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Caldo de verduras: 1 Cubito
Echalottes: 8 Unidades
Porotos: 300 g
Manteca: 100 g
Agua: Cantidad necesaria
Azucar: 1 cda.

Mousseline de cordero

Sal y Pimienta: A gusto
Carne de Cordero: 500 g
Crema de leche: Cantidad necesaria

Salsa

Vino Malbec: 400 cc
Fondo de cordero: 300 cc
Manteca: 50 g
Flores de lavanda: A gusto

Preparación de la Receta

- Deshuese la silla de **cordero** y separe los dos bifes.
- Elimine la piel de los bifes.
- Separe las hojas de *repollo* y blanquee en agua salada hirviendo.

Mousseline

- Elimine los excesos de grasa de la carne y corte en cubos.
- Procese la carne de *cordero* y pese el resultado.
- Mezcle con la misma cantidad de *crema* de leche.
- Condimente con sal y pimienta.

Armado

- Sobre una placa extienda una lámina de papel film.
- Acomode las hojas de *repollo* sobre el film formando una cama.
- Unte las hojas de *repollo* con la mousseline de *cordero*.
- En una extremo disponga el *bife* de *cordero*, salpimente y enrolle con la ayuda del film.
- Envuelva con el film, ate con un hilo y cocine en una *cacerola* con abundante agua caliente durante 12 minutos.
- Deje reposar antes de cortar.
- Corte en medallones gruesos.

Guarnición I

- Elimine las hojas de los *alcauciles* hasta dejar libre el corazón, deseche las hojas más duras.
- Corte las hojas tiernas de los *alcauciles* en fina juliana.
- En una *cacerola* disponga la juliana de *alcauciles*, cubra con aceite de oliva y cocine a fuego bajo durante 1 hora aproximadamente.
- Cocine los corazones de los *alcauciles* en agua hirviendo durante 8 minutos.
- Corte los tomates al medio y elimine las semillas.
- Pique el *ajo*.
- Desgrane el *tomillo*.
- Disponga los tomates en una placa, espolvoree con el *ajo* picado, el *tomillo*, sal y pimienta.
- Rocíe con aceite de oliva y cocine en el horno a baja temperatura hasta confitarlos.
- Con la ayuda de un corta pastas corte los fondos de alcaucil y tomates en medallones iguales.
- En un aro moldeador, disponga en el fondo un medallón de alcaucil, encima un medallón de *tomate* confitado, encima un poco de juliana de alcaucil y finalmente un medallón de tomates.

Guarnición II

- Pele las papas y corte en láminas finas y éstas en discos.
- En una sartén pequeña con *manteca* caliente acomode los discos de *papa* en forma de roseta a fuego bajo.
- Hidrate los porotos en abundante agua durante 8 horas y cocine hasta que estén tiernos.
- Procese los porotos con 50 gramos de *manteca*, sal y pimientas.
- En una *cacerola* disponga las échalotes con 25 gramos de *manteca*, el caldo, el azúcar y agua hasta cubrir.
- Cocine a fuego bajo hasta consumir el líquido.
- Disponga una quenelle de puré de porotos en el centro de la roseta y dos échalotes por porción.

Salsa

- En una *cacerola* reduzca el vino hasta la mitad de su volumen.
- Caliente el fondo de *cordero* con el vino, las flores de lavanda y monte con la *manteca* fría.

Presentación

- En el costado de un plato sirva una roseta de *papa*, de lado el *cordero*, en un costado la *guarnición* de tomates y *alcauciles*.
- Rocíe el borde del plato con la salsa.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/silla-de-cordero-con-salsa-de-malbec-y-lavanda