Silla rellena con duxelles endibias y radiccios braseados



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Manteca: Cantidad necesaria
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Silla de cordero: 1 Unidad

Duxelles de champiñones

Cebolla: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Champiñones picados: 1 Taza
Echalotte: 1 Unidad
Perejil picado: 1 cda.
Manteca: 1 cda.

Endibias y radiccios braseados

Radicchio: 2 Unidad
Endibias: 2 Unidades
Oporto: 1/2 Taza
Miel: 2 cdas.
Sal y Pimienta: A gusto
Azucar: 1 cda.
Fondo claro de cordero: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Retire los riñones.
- Limpie la silla de *cordero*.
- Divida la silla en dos y retire el *lomo*.
- Retire el tejido que recubre el vacío.
- Deje una capa fina de grasa.
- Realice una incisión en el centro del *lomo*.

Duxelles de champiñones

- En una sartén con *manteca* caliente, saltee la *cebolla* junto con el *echalotte* previamente picados y condimentados con sal y pimienta.
- Agregue los champiñones y cocine hasta que comiencen a caramelizar.
- Agregue el *perejil* picado y retire del fuego.
- Coloque sobre un papel film y enrolle dando forma de tubo de 2cm de diámetro.
- Lleve al freezer hasta que se congele.
- Retire el papel film.

Endibias y radiccios braseados

- En una sartén con *manteca* caliente, selle las endibias previamente cortadas al medio, por la parte plana.
- Realice el mismo procedimiento con el radicchio.
- Coloque en un recipiente y cubra con el fondo de *cordero* junto con la miel, el *oporto* y el azúcar
- Condimente con sal y pimienta
- Cubra con papel aluminio.
- Lleve al horno a temperatura fuerte.
- Reserve

Armado

- Condimente con sal y pimienta la silla de *cordero* y rellene con la duxelles de champiñones.
- Envuelva sobre la grasa y bride.
- En una sartén con aceite de oliva y *manteca* calientes, cocine hasta que dore salpimentando durante el proceso.
- Termine la cocción en el horno a 180°C durante 10 a 12 minutos aproximadamente.
- Retire y corte en rodajas.
- Coloque en una olla el *jugo* de la cocción de las endibias y los radiccios y lleve e reducción.

Presentación

- Sirva en un plato las rodajas de silla de *cordero* junto con las endibias y los radicchios braceados salsee con la reducción

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/silla-rellena-con-duxelles-endibias-y-radiccios-braseados