

Solomillo de cordero con salsa de chocolate

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Chocolate amargo: 50 g

Sal y Pimienta: A gusto

Vino Tinto: 100 cc

Caldo de Cordero: 100 cc

Solomillo de cordero: 4 Unidades

Manteca: 1 cda.

Aceite De Oliva: 1 cda.

Papas

Sal: A gusto

Aceite para freir: Cantidad necesaria

Papas: 1 k

Zanahorias

Sal y Pimienta: A gusto

Manteca: 1 cda.

Aceite De Oliva: 1 cda.

Perejil: A gusto

Zanahorias baby: 500 g

Preparación de la Receta

- Salpimente la carne de **cordero**.
- Pique el **chocolate**.
- En una sartén caliente con *manteca* y aceite de oliva selle la carne por todas sus caras.
- Termine la cocción en el horno caliente.
- Retire el *cordero* de la sartén y elimine los excesos de grasa.
- Lleve la sartén al fuego, agregue el vino y deje evaporar el alcohol
- Agregue el caldo y continúe con la reducción.
- Fuera del fuego integre el *chocolate*.

Papas

- Pele las papas y corte en bastones muy finos.
- Lave muy bien las papas y reserve en agua fría durante 10 minutos.
- Escurra y seque bien.
- Fría en abundante aceite caliente.
- Escurra sobre papel absorbente.
- Espolvoree con sal.

Zanahorias

- Pique el *perejil*.
- En una sartén con aceite de oliva y *manteca* saltee las zanahorias
- Condimente con sal, pimienta y el *perejil*.

Presentación

- Sirva el *cordero* en el costado de un plato, rocíe con la salsa.
- A los costados sirva las papas y las zanahorias.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/solomillo-de-cordero-con-salsa-de-chocolate>