

Tagine de cordero

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Cous cous

Ajos asados: 4 Dientes
Cous Cous: 2 Taza
Pasas de uva rubias: 4 cda.
Lentejas partidas: 1 Taza
Caldo de verduras: 1 L
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Salvia: 2 Hojas
Hojas de Perejil: 1/2 Tazas
Cáscara de limón cristalizada: 2 Tira
Cáscaras de naranja cristalizada: 2 Tira

Martini lychee

Vodka: 2 Tazas
Almibar: 200 cc
Lychee: 10 Unidades
Hielo: A gusto

Riñones de cordero con verduras

Perejil picado: 2 cdas.
Sal: A gusto
Aceite De Oliva: 3 cdas.
Girgolas: 200 g
Vino Tinto: 1 Taza

Paleta de Cordero: 1 Unidad
Pimienta rosa: A gusto
Cebollas: 4 Unidades
Gigot de Cordero: 1 Unidad
Tomillo: 2 Ramas
Peperoncino: 1/2 cdita.
Sal y Pimienta: A gusto
Arvejas: 1/2 Taza
Almendras peladas: 1/2 Taza

Agua: 100 cc
Martini: 50 cc

Cebolla: 1 Unidad
Riñones de cordero: 8 Unidades
Echalotte: 200 g
Ajo: 1 Diente

Preparación de la Receta

Riñones de cordero con verduras

- Desgrase los riñones.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee la *cebolla* cortada en *brunoise* junto con los *echalottes* picados y el diente de *ajo* entero, cocine unos minutos y luego incorpore las *gírgolas* previamente cortadas en laminas, una vez tiernas desglace con vino tinto y deje reducir
- Sazone con sal, agregue los riñones y espolvoree con el *perejil* picado.

Cous cous

- Pele las cebollas y córtelas en pluma.
- Coloque los dientes de *ajo* en un mortero junto con el *tomillo* y las hojas de salvia, sazone con pimienta rosa y machaque hasta obtener un pesto.
- Coloque el cous cous en un recipiente e hidrate con el caldo de verduras caliente
- Luego incorpore las pasas de uva y sazone con pimienta, mezcle
- Coloque un repasador dentro de un colador y una vez hidratado el cous cous vierta dentro de este y luego de esa forma cocine al vapor
- Unos minutos antes de retirar incorpore las arvejas
- En una olla con abundante agua cocine las lentejas partidas a fuego mínimo hasta que estén bien tiernas, luego retire, escurra y realice un puré
- Emulsione con aceite de oliva
- Deshuese la carne de **cordero** y corte en cubos.
- Corte las cáscaras de *naranja* y *limón* en trocitos.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee la *cebolla* junto con el *peperoncino*.
- En otra sartén caliente con aceite de oliva selle la carne de *cordero* junto con el pesto.
- Una vez transparente la *cebolla* y sellada la carne junte ambas preparaciones en la tagine o una olla caliente, espolvoree con las almendras, hojas de *perejil* y las cáscaras de *naranja* y *limón*, cocine a fuego lento durante 1 hora aproximadamente.

Martini lychee

- Coloque en una mezcladora el hielo junto con el martini, luego deseche el martín reservando el hielo, incorpore junto con el hielo el vodka, mezcle bien.
- Procese la mitad de los lychees junto con el agua y el *almíbar*, luego vierta en una fuente y lleve al freezer hasta que solidifique.
- Una vez solidificado raspe con un tenedor obteniendo así la granita.

Armado

- Sirva en el fondo de las copas de martín la granita de lychee, luego un lychee en cada copa y por ultimo el trago.
- Sirva los riñones en recipientes individuales.

- Sirva en un recipiente el puré de lentejas.
- Sirva en un plato una porción del cous cous junto con una porción de *cordero* con *cebolla*.

Presentación

- Sirva de entrada los riñones junto con el puré de lentejas y tostadas.
- Sirva como plato principal el cous cous.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tagine-de-cordero>