

Tarta de Pierna de Cordero

Tiempo de preparación: 50 Min



Ingredientes

Ensalada de lechugas

Aceite De Oliva: 100 miliitros
Lechuga morada: 1 unidad
Limón para su jugo: 3 Piezas
Pimienta Negra: c/n
Toronja en supremas: 1 Taza

Lechuga Escarola: 1 Taza
Lechuga batavia: 1 Taza
Naranja en supremas: 1 Taza
Sal: c/n
Vinagre Balsámico: 1 cda

Relleno de cordero

Cebolla: 1/2 unidad
Setas: 1 Taza
Vino Blanco: 1/2 Taza
Romero: 1 Rama
Pimiento verde: 1 unidad
Queso Gouda: 1 Taza
Tomillo: 1 Pizca
Crema: 1/2 Taza

Huevo: 4 Unidades
Ajo: 1 Diente
Laurel: 3 hojas
Pierna de cordero: 1 unidad
Pure de tomate: 30 miliitros
Sal: c/n
Vinagre: 50 miliitros
Zanahoria: 1 unidad

Salsa morisca

Aceite De Oliva: 300 miliitros
Chile árbol: 4 Unidades
Chile ancho: 2 Unidades
Chile pasilla: 2 Unidades

Ajonjolí blanco: 50 Gramos
Chile morita: 6 Unidades
Diente de ajo: 1 unidad
Sal: c/n

Sucre

Agua fría: 60 mililitros
Harina: 250 Gramos
Mantequilla: 125 Gramos

Azúcar: 1 Pizca
Huevo: 1 unidad
Sal: 1 Pizca

Preparación de la Receta

Sucre

- En un tazón mezclar el *harina*, *mantequilla*, añadir el *huevo*, agua, azúcar y sal.
- Amasar hasta obtener una pasta homogénea, dejar reposar en refrigeración.

Relleno de cordero

- En una charola colocar la **pierna de cordero** con sal y pimienta hornear durante 1 hora a 180° C
- Sacar del horno y cortar la carne en trozos pequeños.
- Picar en cubos pequeños, *cebolla*, *ajo*, *zanahoria*, *pimiento* y setas, reservar.
- En una *cacerola* con aceite de oliva sofreír la *cebolla*, *zanahoria*, *pimiento*, *ajo* y setas.
- Añadir la carne de *cordero* cortada, aromatizar con hojas de *tomillo*, *sazonar* con sal y pimienta.
- Agregar *vinagre*, vino blanco y puré de *jitomate*, dejar enfriar.
- Una vez frío incorporar al relleno, *crema*, huevos batidos y el queso, mezclar y con esto rellenar la tarta.

Tarta

- Estirar la pasta sucre y colocar sobre los moldes de tarta, colocar el relleno de *cordero* y llevar al horno durante 40 minutos a 170° C. Dejar reposar.

Salsa morisca

- En un procesador colocar todos los ingredientes y molerlos, reservar.

Ensalada de lechugas

- Trocear las lechugas, mezclar con el resto de los ingredientes y *aliñar*.

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