

Tortillas de zucchinis con cordero especiado

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Puerro: 1 Unidad
Huevos: 2 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Harina: 2 cdas.

Polvo de hornear: 1 cdita.
Zuchini: 3 Unidades
Cebolla de verdeo: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 20 cc

Cordero especiado

Bayas de enebro: 1 cdita.
Sal gruesa: 1 cda.
Pimienta verde en grano: 1 cdita.
Vino Tinto: 100 cc
Pimienta: A gusto
Cordero (Pata): 400 g

Caldo de verduras: 100 cc
Aceto balsámico: 50 cc
Ajo: 2 Dientes
Clavo De Olor: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 20 cc
Salsa Tabasco: Unas gotas

Salsa de Martini

Mostaza en grano: 1 cda.
Martini seco: 250 cc
Sal y Pimienta: A gusto
Romero: 2 Ramas

Perejil fresco: 2 cdas.
Salvia: 3 Hojas
Manteca fría: 80 grs.
Menta: 5 Hojas

Preparación de la Receta

- Ralle los zucchinis y retire el exceso de líquido.
- Corte el *puerro* y la *cebolla* de verdeo en tiras finas.
- En una sartén con aceite de oliva, saltee el *puerro* y la *cebolla* de verdeo.

- Retirare del fuego y mezcle con los zucchini rallados, los huevos, sal, pimienta, la *harina* y el polvo de hornear.
- Pinte una sartén con aceite de oliva, coloque aros de metal previamente aceitados y dentro coloque la mezcla obtenida.
- Cocine durante unos minutos y retire los aros de metal.
- Dore las tortillas de ambos lados.

Cordero especiado

- Corte la *pierna* de **cordero**, retire la piel y el exceso de grasa. Corte en cubos.
- Pele el *ajo*.
- Pique el clavo de olor, las *bayas* de enebro y la pimienta verde en grano.
- En una sartén con aceite de oliva, cocine el *cordero* a fuego fuerte hasta *dorar*.
- Agregue el *ajo*, el enebro, el clavo de olor y la pimienta verde para perfumar.
- Desglace con vino tinto, deje reducir el alcohol.
- Añada aceto balsámico, salsa Tabasco, sal y pimienta.
- Añada el caldo de verduras. Cocine hasta terminar la cocción.

Salsa de Martini

- Deshoje la *menta*, el *romero*, la salvia, el *perejil* y pique.
- Corte la *manteca* en cubos.
- En una olla coloque Martini con semillas de *mostaza*. Deje reducir.
- Retire del fuego y condimente con las hierbas frescas, sal y pimienta.
- Agregue la *manteca* y mezcle hasta emulsionar.

Presentación

- En un plato coloque la tortilla de *zucchini* con el *cordero* especiado.
- Rocíe con la salsa de cocción del *cordero* y la salsa de Martini.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tortillas-de-zucchini-con-cordero-especiado>