Variaciones de cordero



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Crema de porotos: A gusto
Jugo de Limón: 1 cda.
Bouquet de hierbas: 4 Unidades
Huevos: 2 Unidades
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Yemas: 3 Unidades
Vino Tinto: 1/4 Taza
Menta picada: A gusto
Caldo de carne: 1 Taza
Pan Rallado: Cantidad necesaria
Paleta de cerdo: 250 g
Cebollas: 2 Unidades
Puré de papas: A gusto
Tomillo: A gusto
Costillas de cordero: 8 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Queso Parmesano Rallado: 1 cda.
Romero: A gusto
Harina: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Pele y corte las cebollas en *brunoise*.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee las cebollas hasta dorarlas.
- Corte la paleta en dados.
- Coloque en un recipiente los huevos junto con la *menta*, el queso parmesano, el *tomillo*, *orégano*, sal y pimienta, bata hasta romper el ligue de los huevos.

Armado

- En una sartén caliente con aceite de oliva selle la paleta, a mitad de cocción agregue el vino tinto junto con las cebollas salteadas, sal, pimienta y caldo caliente, cocine a fuego mínimo durante 15 minutos aproximadamente.
- Sazone las costillas de *cerdo* con sal y pimienta, pase por *harina* de ambos lados, luego por la preparación de *huevo* con *menta* y parmesano, y por ultimo por pan rallado.
- En una sartén con abundante aceite caliente fría las costillas hasta dorarlas
- Retire y escurra sobre papel absorbente.

- Coloque las yemas en un recipiente junto con el *jugo* de *limón* y bata.
- Una vez *cocido* el estofado de paleta retire del fuego y agregue de a poco las yemas batidas mientras mezcla.
- Sirva en un plato un colchón de puré de papas y encima *crema* de porotos, luego acomode un par de costillitas.
- Sirva en un plato una porción del estofado de paleta.

Presentación

- Decore las costillitas con un bouquet de hierbas aromáticas.
- Decore el estofado con hierbas aromáticas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/variaciones-de-cordero