

Recetas curso Interovic 26 de Noviembre de 2020.

### **Receta 1**



#### **Tournedó de cordero con salsa de pimienta verde**

##### **Ingredientes para 4 personas**

4 tournedós de cordero

2 cebolletas tiernas

30gr de mantequilla

50gr de chalota picada

50gr de brandy

200gr de jugo de cordero

4gr de pimienta verde molida

100gr de crema de leche

Sal

##### **Elaboración:**

Para la salsa pimienta, añadir en un cazo apropiado la mantequilla y la chalota picada finamente, cocinar unos minutos hasta que la chalota este bien pochada, entonces añadir el brandy y reducir hasta la mitad de su volumen inicial. Añadir el jugo de cordero y la crema de leche, reducir hasta obtener la consistencia deseada y sazonar. Reservar

En una sartén antiadherente bien caliente, añadir unas gotas de aceite de oliva y freír los tournedós hasta que adquieran un agradable color tostado en toda su superficie, eliminar el aceite sobrante con ayuda de un papel absorbente e introducir en el horno. Asar a 150Cº hasta que su interior adquiera una tonalidad sonrosada el tiempo depende del tamaño de las piezas. Dividir las cebolletas por la mitad para obtener 4 porciones. Marcar en una sartén por la zona del corte hasta que estén bien doradas, terminar la cocción en el horno.

##### **Final y presentación:**

En un plato llano, disponer el tournedó de cordero bien caliente, colocar la cebolleta asada y sazonada y añadir una cantidad generosa de salsa de pimienta verde.

## Receta 2



### Lingote de churrasco de cordero y encurtidos

Ingredientes 4 personas.

800gr. De churrasco de cordero

Para el escabeche:

40gr de crema de zanahorias encurtidas

40 gr de cebollas encurtidas

40 gr de pepinillos encurtidos

40gr de aceituna de mesa

20gr de aceite de oliva virgen extra

Sal

#### Elaboración:

Sazonar los churrascos e introducir en el horno a 125Cº en un placa con agua hasta cubrir durante 3 horas aproximadamente, hasta que los huesos se separen con facilidad de la carne.

Dejar enfriar y deshuesar completamente las piezas, calentar nuevamente durante 5 minutos más y prensar las piezas de carne colocando un peso encima, para obtener una lamina lo más compacta y fina posible. Guardar en el refrigerador al menos 2 horas.

En una sartén antiadherente con unas gotas de aceite, marcar el lingote de cordero hasta que ofrezca una superficie dorada y crujiente.

Picar los distintos vegetales encurtidos en pequeños dados. Introducir la crema de zanahoria en un dosificador de cocina.

#### Final y presentación:

En un plato llano disponer la pieza de cordero bien caliente, justo al lado la picada de los distintos vegetales encurtidos y unos puntos de la crema de zanahorias.

### Receta 3



#### **Carrillón de cordero relleno y velo de leche de oveja.**

Ingredientes para 4 personas.

600 gr carrillón de cordero lechal deshuesado.

Para el relleno:

50gr cebollas.

50gr zanahorias.

50gr apio blanco.

50gr de senderuelas.

50gr de mollejas de cordero lechal.

1l. de leche de oveja con un alto contenido en materia grasa

Una selección de elementos vegetales con propiedades coagulantes (Diente de león, látex de cardillo, flores de cardo mariano).

100gr de Raíz tostada de achicoria.

200gr de jugo de cordero lechal asado.

50gr de caldo de cebollas asadas.

20gr de mantequilla

Elaboración:

Deshuesar correctamente el cuello del cordero lechal, limpiar bien la carne de inserciones musculares, tendones y exceso de grasa superficial.

Estirar la pieza de carne de manera que podamos rellenarla con facilidad.

Una vez rellena la albardamos con el redaño, y la cocinamos a baja temperatura hasta que esté bien tierna. Unas 8 horas a 85Cº.

Enfriamos rápidamente, cortamos medallones que guardamos refrigerados hasta su uso.

En un cazo apropiado con una pequeña cantidad de mantequilla, salteamos la verdura picada, cuando este cocinado añadimos las mollejas también picadas y finalmente las setas,

sazonamos y dejamos que reduzcan todos los jugos del salteado y cuando este frio utilizamos para rellenar el cuello.

Añadimos la leche en un cazo apropiado, con el conjunto de elementos vegetales y aplicamos temperatura hasta que alcance los 92Cº.

En ese momento apartamos del fuego y dejamos que se enfríe, aparecerá un velo de leche con todas las hierbas y flores pegadas en su parte interior, lo recogemos con cuidado y lo reservamos hasta el final a temperatura ambiente.

Elaboramos una salsa ligada a partir del caldo de cebollas y el jugo de cordero, en el cual infusioamos la raíz tostada de achicoria, colamos y emulsionamos finalmente con una nuez de mantequilla hasta obtener la densidad adecuada.

### **Final y presentación.**

En una sartén con mantequilla de oveja, doramos los medallones de cuello de lechazo, hasta que estén bien calientes y obtengan un agradable tono dorado.

Los colocamos en un plato caliente y disponemos sobre estos una cantidad generosa de salsa de achicoria.

Finalmente colocamos el velo de leche de oveja con los elementos vegetales en la parte superior.

Servir caliente, acompañar con cebollas asadas y tofe de cebolla.