

# Recetas Sabores del Quijote

**CORDERO**

Miguelturra  
17 - 18 Noviembre



PRODUCTOS Y PLATOS  
DE NUESTRA TIERRA

## JARRETE DE CORDERO GLASEADO, SETAS Y PARMENTIER TRUFADO DE PATATA ASADA

### Ingredientes para el jarrete de cordero:

- 4ud Jarretes de cordero
- 2 puerros
- 2 zanahorias
- 3uds cebollas
- 1ud cabeza de ajos
- 2 hojas de laurel
- Tomillo
- 1l de vino tinto
- 1l de caldo de carne o agua
- C/S Aceite de oliva
- 50gr Mantequilla
- Sal y pimienta

### Ingredientes para el parmentier trufado:

- 2 un patata mediana para cocer
- 100 gr caldo de pollo
- 50 gr nata para montar
- 70 gr mantequilla
- 50 gr Aceite virgen extra
- Sal, pimienta negra molida
- 15 gr aceite de trufa (puede sustituirse por puré trufado o trufa fresca)

### Ingredientes las setas salteadas:

- 200gr setas variadas
- Aceite de ajo
- Sal y pimienta
- Germinados, brotes y flor de ajo

### Elaboración:

#### Para el jarrete de cordero:

Doramos los jarretes previamente salpimentados y bridados. Una vez dorados retiramos y rehogamos la cabeza de ajo cortada al medio, las verduras y añadimos también el laurel y el tomillo. Rehogamos bien.

Seguido, incorporamos de nuevo los jarretes, añadimos el vino tinto y el caldo de carne o agua, dejamos cocer a fuego lento, hasta quedar la carne muy tierna, durante una hora y media aprox.

En ese momento retiramos con cuidado los jarretes, colamos el jugo resultante de la cocción. Y dejamos reducir junto a una nuez de mantequilla para dar brillo (podemos espesar con un poquito de maicena si fuese necesario).

En este momento, habremos quitado las bridas a los jarretes y los añadimos de nuevo a la salsa, que sin dejar de hervir iremos rociándolos continuamente hasta quedar bien glaseados.

#### Para el parmentier trufado:

Lavamos muy bien las patatas y las cocemos con la piel, partiendo de agua fría, en agua con sal.

Cuando estén muy tiernas (alrededor de 45'), las retiramos. Troceamos con la piel y horreamos a 200° hasta que estén bien doradas. Las iremos moviendo a menudo para que el dorado sea uniforme.

Hervimos el caldo de pollo y la nata y se lo añadimos a la patata. Trituramos y vamos incorporando la mantequilla en dados bien fríos. Cuando esté integrada, añadimos el aove y el aceite de trufa. Ponemos a punto de sal, pimienta negra molida y nuez moscada. Reservamos.

#### Para las setas salteadas:

En una sartén caliente, salteamos las setas con unas gotas de aceite de ajo y servimos.

#### Para presentar el plato:

Colocamos en el centro el jarrete glaseado con hueso y a un lado pondremos en forma circular el parmentier trufado, sobre este las setas y unas láminas de trufa. Terminando con la salsa reducida en el centro. Terminamos con unos brotes frescos.

Jesús Villarejo

Escuela de Cocina NATURAL CHEF - Miguelturra