

Recetas Sabores del Quijote 2019

CORDERO, GACHAS
Y AZAFRÁN

La Solana
30 Noviembre - 1 Diciembre



PRODUCTOS Y PLATOS
DE NUESTRA TIERRA

ROYAL DE CORDERO LECHAL DE NUESTRA PROPIA GANADERÍA A BAJA TEMPERATURA CON PURÉ DE BONIATOS Y SU DEMIGLAS AROMATIZADA DE TOMILLO

Ingredientes:

- 1 cuello de cordero lechal
- A.O.V.E.
- 1 ajo
- 200 gr. de boniatos
- 50 gr. de nata
- c/s sal, pimienta
- 1 l. vino tinto
- 1 l. agua
- 1 tomate
- 1 cebolla
- 100 gr. de harina de trigo
- c/s tomillo

Elaboración:

Lo primero de todo ponemos los cuellos de cordero al horno a 65 grados vapor durante 24 horas con sal aceite y ajo machacado. Por otro lado elaboramos el puré de boniatos, que consiste en cocer el boniato y luego emulsionarlo con aceite y nata, y reservamos. Cuando estén confitados los cuellos los deshuesamos y mezclamos bien con tomillo, siempre en caliente para poder aprovechar toda la carne posible, cogemos la carne hacemos rulos y enfiamos. Mientras tanto, los huesos restantes los tostamos al horno a 200 grados durante 20 minutos junto con la verdura ya reflejada en los ingredientes, después todo bien tostado lo ponemos a cocer con agua y vino y reducimos hasta obtener una demiglas súper concentrada.

Montaje:

Cortamos el rulo de cordero en varias raciones y le ponemos un poco de demiglas por encima y al horno para que se ase bien el cordero, por otro lado el puré lo calentamos y ponemos en el plato una lagrima, ponemos el trozo de cordero al lado y su salsa demiglas encima y por último decoramos con brotes de temporada para darle color y quede presentable el plato.

José Manuel Araque
Jefe de Cocina del Hotel La Casota Gourmet - La Solana