

Pierna de cordero asada

Ingredientes:

1 pierna de cordero
400 gr. de habas
2 cebolletas
3 patatas
½ vaso de vino blanco
Agua
Harina de maíz refinada
1 rama de tomillo
Aceite de oliva
Sal

Elaboración:

Sazona la pierna de cordero, colócala en una fuente de horno.

Pela las patatas y las cebolletas, corta las patatas en rodajas gruesas y las cebolletas por la mitad. Colócalas junto al cordero. Rocía con aceite, vierte el vino blanco, espolvorea con el tomillo e introduce en el horno durante 45 -50 minutos a 190°C. Las patatas estarán hechas en 20 minutos aproximadamente, por lo tanto retíralas y mételas nuevamente a 5 minutos del final del asado.

Retira del horno y sirve. Coloca la pierna de cordero en el centro de la bandeja, a un lado las patatas y al otro las cebolletas.

Añade un poco de agua a la placa del horno, raspa con una espátula y vierte el contenido a una cazuela. Agrega un poco de harina de maíz refinada para que ligue. Salsea el cordero.

Saltea las habas en una sartén con un poco de aceite y vierte encima.

Pechugas de pularda rellena de foie y salsa de frutos rojos:

Ingredientes:

2 pechugas de pularda sin hueso ni piel
2 pechugas de pularda sin hueso ni piel
8 lonchas de bacon ahumado
50 grs. de arándanos
50 grs. frambuesas
50 cl. Vino tinto dulce oloroso
1,5 dl. Caldo de ave
Aceite oliva virgen
Sal, pimienta

Elaboración:

Abrir las pechugas en doble librillo. Rellenar con el foie, envolverlas y forrarlas con el bacon bien pegado. Sazonarlas y asarlas en una rustidera , quitando la grasa sobrante, verter el vino, después el jugo y los arándanos. Cocer 3 minutos y poner a punto de sazón.

Podemos acompañar esta pularda con un falso risotto de trigo con verduritas y maiz. El trigo podemos encontrarlo en el mercado sin problema. Cortamos unas verduritas variadas en brunoise, las escaldaremos y reservamos. Una vez cocido el trigo y bien escurrido, salteamos las verduritas, añadimos el trigo y nata hasta casi cubrir. No dejamos de mover, sazonamos, y una vez que tenga textura cremosa, serviremos para acompañar a la carne.

Autor: Leo Zurbano