

PALETILLA DE CORDERO ASADA CON VERDURAS



ELABORACIÓN

- 1 Sazonamos las paletillas y las restregamos con un diente ajo. Embadurnamos con aceite de oliva y las colocamos en una bandeja con un dedo de agua. Añadimos 4 o 5 dientes de ajo y unas ramas de romero.
- 2 Introducimos las paletillas en el horno previamente precalentado a 180°C durante 90 minutos aproximadamente, dando la vuelta de vez en cuando y regando por encima con su propio jugo. Subimos la temperatura del horno a 220°C y dejamos que se dore. Aproximadamente 10 min.
- 3 Mientras, cortamos los pimientos en tiras y el calabacín en medias lunas gruesas y los introducimos en una sartén amplia. Cocinamos los pimientos sazonados con una cucharada de aceite a fuego medio y cuando empiecen a coger color, añadimos los calabacines y dejamos que se doren. Reservamos.
- 4 Picamos el resto de los ajos, 2 o 3 dientes, y sofreímos en una sartén con la mantequilla. Cuando se empiecen a dorar, añadimos las patatas escurridas con el perejil picado y unas hojas de romero. Salteamos y reservamos. Servimos las paletillas bien calientes con las verduras y las patatas.

CONSEJOS: Si no dispones de tanto tiempo, puedes hacer las paletillas asadas simplemente con aceite en una bandeja de horno, ajos con la piel y una cebolla cortada en gajos grandes. Hornéalo durante 1 hora aprox. a 200°C y a mitad de la cocción, añade 1/2 vaso de vino blanco. De esta forma, se cocinará en menos tiempo.

INGREDIENTES

2 paletillas de cordero
1 pimiento rojo
1 pimiento verde
1 calabacín
1 cabeza de ajos
300 g de patatas redondas cocidas
Aceite de oliva
Sal
Pimienta
Romero
Perejil picado
1 c/s de mantequilla



recetas

Es posible que la carne de cordero y lechal te suene sólo a celebraciones y fiestas, pero esta carne que se cria de forma natural en nuestros campos, bajo nuestro sol, involucrando a miles de familias en el entorno rural de nuestro país, es un producto versátil, delicioso y con muchas posibilidades en cocina.

Su **naturalidad** y su **textura**, tierna y jugosa, han hecho de ésta una de las carnes más estimadas y por eso, forma parte de nuestra cultura culinaria desde hace siglos. Aunque lo que realmente le da un toque especial a la carne de cordero y lechal es su sabor. Un sabor pronunciado y particular que vuelve deliciosa a cualquier comida.

Aquí tienes varias recetas que te harán volver a disfrutar de **los sabores de nuestra tierra**, de esos platos tan buenos y tan nuestros. Cuatro recetas para que **vuelvas a disfrutar de la carne**.

Y si te quedas con ganas de más, entra en www.canalcordero.com y mira todas las recetas y promociones que tenemos preparadas para ti.

Además, si has comprado 1kg de carne de cordero, puedes ganar uno de los 100 kits de cocina que sorteamos. Tienes hasta el 23 de junio para entrar en nuestra web y participar.

¡Mucha suerte!

CARNE DE CORDERO Y LECHAL
Vuelve a disfrutar de la Carne



RECETARIO
DE LA CARNE DE CORDERO Y LECHAL

www.canalcordero.com

CHULETAS DE CORDERO A LA PARRILLA CON RAGUT DE VERDURAS Y CREMA DE AJO



ELABORACIÓN

- Para elaborar la crema de ajos, cocemos los ajos pelados en agua durante un par de segundos y escurrimos. Cubrimos de aceite y dejamos a fuego muy lento (80°C aprox.) hasta que estén bien blandos. Escurrimos los ajos y reservamos el aceite.
- Cubrimos los ajos con la nata y dejamos cocinar durante un par de minutos. Rectificamos de sal y los trituramos.
- Para elaborar el ragut, lavamos bien las verduras y las cortamos en dados. Rehogamos los ajos, el puerro y las chalotas con una cucharada del aceite que habíamos reservado de los ajos. Incorporamos la zanahoria, los trigueros, las setas y, por último, la berenjena. Rehogamos hasta que estén al punto e incorporamos el jugo de carne.
- Dejamos cocer unos segundos amalgamando todo el conjunto, rectificamos de sal y añadimos un poco de romero picado por encima.
- Mientras tanto, salpimentamos las chuletas y las hacemos en una sartén con una cucharada del aceite de ajos reservado. Los cocinamos hasta que alcancen el punto de cocción deseado.
- Servimos las chuletas en los platos sobre el ragut de verduras y añadimos salsa al gusto.

CONSEJOS: Si no tienes mucho tiempo, puedes sustituir la crema de ajos por un alioli o una mayonesa con ajo. Puedes sustituir también las verduras por un pisto comprado o elaborado en casa, también estará muy bueno.

No deseches el aceite de ajo sobrante, aprovéchalo para saltear verduras, hacer carnes o pescados. Mezclado con hierbas aromáticas puedes usarlo para untar las piezas de cordero antes de ponerlos a la brasa o a la plancha.

INGREDIENTES

20 Chuletas
Sal
Pimienta
CREMA DE AJOS:
1 cabeza de ajos
Aceite de oliva
200 ml de nata
Sal
RAGUT DE VERDURAS:
80 g de zanahoria
4 espárragos trigueros
100 g de berenjena
400 g de setas shiitake
2 cebollas chalotas
100 g de puerro
2 dientes de ajo
Romero
150 ml de jugo de carne

HAMBURGUESA DE CORDERO CON CEBOLLA CARMELIZADA



ELABORACIÓN

- Para preparar la salsa de mostaza, picaremos la chalota y la sofreímos con la mantequilla. Cuando esté dorada, añadimos el brandy y dejamos hervir unos segundos antes de incorporar la nata. Reducimos hasta que se espese ligeramente e incorporamos la mostaza en polvo. Mezclamos bien y añadimos la mostaza en grano. Salpimentamos y dejamos hervir hasta que tenga el espesor deseado.
- Cortamos la cebolla en juliana fina y pochamos con una cucharada de aceite de oliva. Cuando esté bien blanda, incorporamos el azúcar y dejamos que se caramelice. Finalmente añadimos el vinagre y lo dejamos hervir durante un par de minutos más.
- Cocinaremos las cuatro hamburguesas en una sartén con parrilla. Mientras tanto, cortamos el tomate en rodajas, tostamos los panes y lavamos los canónigos.
- Colocamos el tomate y los canónigos sobre el pan, encima, la hamburguesa y añadimos la cebolla caramelizada sobre la carne. Ponemos salsa de mostaza al gusto.

INGREDIENTES

1 tomate
Canónigos
4 panes para hamburguesa
4 hamburguesas de cordero

SALSA DE MOSTAZA:
1 chalota
15 g de mantequilla
22,5 g de nata
1 c/s de brandy
25 g de mostaza en grano
1 c/c de mostaza en polvo
Sal
Pimienta.

CEBOLLA CARMELIZADA:
1 cebolla
Aceite de oliva
50 g de azúcar
1 c/s de vinagre de Jerez

CONSEJOS: La cebolla caramelizada la puedes encontrar ya elaborada en cualquier supermercado. Si no tienes tiempo de hacer la salsa de mostaza, puedes mezclar salsa mayonesa con salsa de mostaza. Si éstas son de calidad, te saldrá una salsa espectacular.

FILETES DE PIERNA DE CORDERO CON PATATAS PAJA



ELABORACIÓN

- Pelamos las patatas y las cortamos en bastones muy finos, cortar con una mandolina nos facilitará bastante esta tarea. Lavamos las patatas en abundante agua un par de veces hasta eliminar el almidón, las dejamos escurrir y las secamos.
- Freímos en abundante aceite caliente (a unos 180°C), en varias tandas hasta dorar. Escurrimos sobre papel y sazonomos.
- Cortamos el brócoli en ramilletes y cocemos en agua hirviendo durante 1 minuto. Escurrimos.
- Dentro de un bol, mezclamos la harina con el doble de agua, muy fría, hasta formar una papilla, añadimos sal e impregnamos bien el brócoli.
- Freímos en abundante aceite caliente. Reservamos.
- A continuación, sazonomos los filetes de pierna de cordero y cocinamos a fuego vivo con una gota de aceite de oliva hasta alcanzar el punto deseado. Servimos los filetes junto con el brócoli y las patatas fritas.

INGREDIENTES

8 filetes de pierna de cordero
300 g de patatas
300 g de brócoli
Harina
Agua
Sal
Aceite de oliva

CONSEJOS: Para obtener un plato más sabroso, podemos dejar macerar con especias los filetes de pierna. También podemos dejarlos unas horas en aceite con ajos o guindillas antes de cocinarlos. Si no disponemos de tiempo, podemos comprar las patatas paja ya elaboradas.