Cordero Sefardí

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Eva Bolívar

Tiempo: 1 hora
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Sin lactosa
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Medio

El truco de esta receta:
Dejar reposar antes de comer. Se pueden servir con patatas cocidas en rodajas.

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1 kg de Pierna de cordero
- 100 gr de Almendras peladas
- 50 gr de Piñones
- 50 gr de Pasas de Corinto
- Aceite de oliva
- Chalota picada
- 150 ml de Vino Pedro Ximenez
- Miel
- Brandy
- Caldo de carne
- Sal
- Pimienta
- Harina o maicena

Preparación:

Paso 1
Preparar filetes de la pierna de cordero. Salpimentar y freír en aceite muy caliente

Paso 2
3. Cortar la chalota en brunoisse y dorar ligeramente en una sartén con aceite. Añadir los filetes de cordero fritos.

Paso 3

Mojar con el brandy y el vino dulce. Dejar reducir unos minutos y añadir la miel, los frutos secos y mojar con el caldo de carne. Cocinar el cordero a fuego lento durante 10 o 15 minutos.

Paso 4

Para finalizar añadir un poquito de harina o maicena desleída en agua para ligar la salsa