

Cordero braseado con guisantes y limones en conserva

Parecido al tajín, este plato gana en sabor si se cocina antes y se deja reposar

- Para 6
- Prep. 15 min, más marinado • cocinar 1 h 20 min
- Cazuela resistente al fuego
- Congelar hasta tres meses

1 kg de filetes de **pierna de cordero**

15 g de **perejil** más un poco para decorar

15 g de **cilantro** más un poco para decorar

2 **cebollas** bien picadas

3 **dientes de ajo** picados

1 cda. de **jengibre** fresco rallado

9 cdas. de **aceite de oliva**

600 ml de **caldo de carne**

2 **limones** en conserva cortados en cuartos, sin la pulpa y con la piel cortada en tiras finas

450 g de **guisantes** congelados

1 **limón** cortado en cuñas, o sólo la ralladura en tiras largas y finas, para decorar

● **Previamente** El cordero en su jugo se puede hacer hasta tres días

antes y conservar tapado, en la misma cazuela, en el frigorífico. Cuézalo a fuego lento hasta que esté hecho del todo.

1 Ponga el perejil, el cilantro, las cebollas, el ajo, el jengibre y el aceite de oliva con el cordero en una fuente grande y déjelo marinar en el frigorífico toda la noche, cubierto con film transparente.

2 Saque el cordero, guarde la marinada, y resérvela. En una sartén caliente, dore el cordero por ambos lados. Vuelva a ponerlo en la cazuela y báñelo con la marinada reservada. Agregue el caldo y, cuando hierva, baje el fuego y deje que se haga el cordero durante 1 h.

3 Añada los limones en conserva a la cazuela y siga cocinándolo otros 30 min o hasta que la carne esté muy tierna.

4 Rectifique el condimento si hace falta, añada los guisantes y deje que se haga otros 5 min. Sírvalo caliente, espolvoreado con perejil y cilantro. Decore con ralladura o cuñas de limón natural.



Brochetas de cordero

Un plato con estilo

- Para 6
- Prep. 10 min, más marinado • cocinar 10 min
- Remojar los pinchos en agua fría al menos 30 min para evitar que se quemem
- Pinchos de madera

2 cdas. de **semillas de cilantro** tostadas

4 **dientes de ajo** picados

200 ml de **aceite de oliva**

2 cdas. de **miel clara**

1 cda. de **ralladura de limón**

sal y pimienta negra recién molida

1 kg de **cordero** cortado en trozos

2 cdas. de **vinagre de vino tinto**

6 cdas. de **cilantro** picado

5 **tomates** maduros pelados, sin semillas y picados

1 Triture las semillas de cilantro en un mortero y añada la mitad del ajo, 75 ml de aceite de oliva, la mitad de la miel, la ralladura de limón y pimienta. Reboce bien el cordero con la mezcla y marine 2 h en un cuenco.

2 Para hacer la vinagreta, bata el aceite restante, el vinagre y el cilantro en un cuenco y agregue los tomates. Remueva y reserve.

3 Precaliente la parrilla a fuego alto. Inserte la carne en los pinchos, sale y hágalo a la parrilla 8 min o hasta que se doren. Sírvalos con la vinagreta de tomate.

Cordero asado en su jugo

Un asado lento de cordero al estilo griego

- Para 4
- Prep. 10 min • cocinar 4 h 30 min-5 h

1,35 kg de **pierna de cordero**

2 cdas. de **aceite de oliva**

3 **dientes de ajo** picados

1 cda. de **canela** en polvo

1 cda. de **tomillo** seco

1 cda. de **orégano** o **mejorana** secos

zumo de 1 **limón**

1 cda. de **pimienta negra** molida

1 **cebolla** cortada en aros

2 **zanahorias** cortadas a lo largo

2 cdas. de **perejil** picado

1 Precaliente el horno a 150 °C (gas 2). Ponga el cordero en una bandeja. Mezcle el aceite, el ajo, la canela y las hierbas, y unte el cordero. Agregue zumo de limón y pimienta al gusto.

2 Llene la bandeja de agua hasta la mitad, añada la cebolla y las zanahorias, y hornee el cordero durante 3 h, regándolo con su jugo cada 30 min. Agregue más agua si es preciso.

3 Cúbralo con papel de aluminio y déjelo 1 h 30 min o 2 h más, o hasta que la carne se separe del hueso.

4 Déjelo reposar 20 min fuera del horno antes de servirlo, espolvoreado con perejil.



Cordero con puré de berenjena

Con la *harissa* se forma una corteza picante que casa muy bien con el puré de berenjena

- Para 6
- Prep. 15 min, más marinado • cocinar 40 min

900 g de **medallones** o **solomillo de cordero**

2 **berenjenas**

2 **dientes de ajo** picados

2 cdas. de **tahini** (pasta de sésamo)

120 ml de **yogur griego**

sal y pimienta negra recién molida

Para la marinada

1 cda. de **harissa**

2 cdas. de **menta** picada más un poco para decorar

5 cdas. de **zumo de limón**

3 cdas. de **aceite de oliva**

● El puré de berenjena se puede hacer hasta un día antes y servir a temperatura ambiente. El cordero se puede marinar hasta 24 h, tapado y en el frigorífico.

1 Precaliente el horno a 220 °C (gas 7). Ponga la *harissa*, la menta, 2 cdas. de zumo de limón y 1 cda. de aceite de oliva en un cuenco. Agregue el cordero y cubra con la marinada. Deje marinar al menos 30 min.

2 Ponga las berenjenas en una bandeja, pinche la piel con un tenedor varias veces y hornéelas durante 30 min o hasta que la piel se chamusque. Sáquelas del horno y deseche la piel. Ponga la carne de las berenjenas en un colador, escúrralas 15 min y luego colóquelas en el robot de cocina con el ajo, 3 cdas. de zumo de limón, el *tahini* y el yogur, y bata hasta que la mezcla quede suave. Salpimiente al gusto.

3 Retire el cordero de la marinada. Caliente la sartén con 2 cdas. de aceite de oliva y dore el cordero por ambos lados. Áselo en el horno 10 min o más si lo desea. Retire y deje reposar 10 min.

4 Trinche el cordero y sirva en platos calientes con el puré. Rocíelo con el jugo de la sartén y espolvoréelo con menta picada.

Pierna de cordero deshuesada

Con la pierna deshuesada y abierta, el marinado y la cocción son más uniformes

- Para 8
- Prep. 15 min, más marinado y reposo • cocinar 1 h
- Deshuese la carne usted mismo o pídselo al carnicero

1,8 kg de **pierna de cordero** deshuesada y abierta (p. 512)

Para la marinada

200 ml de **vino tinto**

90 ml de **salsa de soja** suave

3 **dientes de ajo** picados

15 g de **menta** picada

Para la salsa

2 cdas. de **aceite de oliva**

1 **diente de ajo** muy picado

1 **guindilla roja** fresca sin semillas y muy troceada

1 cda. de **hojas de mejorana**

4 **tomates** frescos pelados

2 **pimientos rojos** asados, pelados y picados

sal y pimienta negra recién molida

2 **guindillas** secas desmenuzadas

1 Quite el exceso de grasa del cordero con un cuchillo afilado, dejando un poco para dar sabor. Ponga la carne en una tabla con la piel boca abajo. Haga 3 cortes alargados en el cordero, no demasiado profundos: uno en el centro y dos en los lados. Cubra la carne con papel sulfurizado y golpéela con un rodillo para aplastarla (esto ayuda a que se cueza de manera uniforme). Ponga el cordero en un cuenco o fuente grande.

2 Mezcle los ingredientes de la marinada y viértalos sobre la carne. Marine al menos 2 h.

3 Caliente el aceite de oliva en una olla y fría el ajo hasta que empiece a coger color. Añada la guindilla fresca, las hojas de mejorana y los tomates, y cocine a fuego lento durante 30 min o hasta que la salsa reduzca. Añada los pimientos y áselos 10 min. Salpimiente y añada las guindillas secas desmenuzadas. Reserve.

4 Precaliente la barbacoa o el grill a fuego medio-alto. Retire el cordero de la marinada y séquelo con papel de cocina. Cocine 30 min, dando la vuelta varias veces. El centro debería volverse rosado. Déjelo reposar 15 min, luego trinche. Sirva con la salsa.

