



RECETAS 9 DE JULIO

• PASTEL • DE CORDERO

Y Batatas

LISTA DE INGREDIENTES

1	Paleta de cordero	3	Huevos
1	Taza de Vino tinto	15	Aceitunas verdes
1 kg	Batatas	1	Ramita de verdeo
2	cebollas	1	Zanahoria
2	Tomates maduros	2	Hojas de Laurel
1	Cucharadita de romero y 1 de oregano		
1/2	Cucharadita de comino, 1/2 de pimentón y 1/2 de ají molido		
1	Cucharada de azúcar mascabo		
	Aceite de oliva		
	Crema de leche		
	Manteca		
	Sal pimienta		

*Hacé tu pedido
online en
PIAF*

*Envío a domicilio
Sin Cargo.*

PASTEL DE CORDERO



PROCEDIMIENTO

- ◆ Cocinar la paleta de cordero al horno con el vino y ramitas de romero por 3 horas aprox. Una vez cocido trozar y reservar.
- ◆ Por otro lado en una olla (ideal de fondo grueso o hierro) mezclar el aceite con las cebollas, zahorias y verdeo picados, cociná revolviendo a fuego moderado hasta que los vegetales se ablanden.
Añadir la carne y todos las especias y condimentos. Cocinar por unos minutos para que los ingredientes suelten todo su sabor. Agregar los tomates en cubos y las aceitunas picadas. Rectificar sal y pimienta. Retirar del fuego sin dejar que se sequen los jugos.
- ◆ Mientras tanto cocinar las batatas y cuando estan tiernas hacer un pure y agragarle la crema de leche, la manteca, uno de los huevos y el azucar mascabo, sal y pimienta.
- ◆ Armar el pastel colocando la base del relleno del cordero, espolvorear con los 2 huevos restantes previamente cocidos a duro y por último disponer el pure encima. Con un tenedor hacer lineas a modo de decoracion.
- ◆ Cocinar a horno previamente caliente por unos 20 minutos.
Retirar y servir .

Emplatado

El placer de comer no solo reside en su sabor, sino también en la manera de presentar el plato. La técnica de emplatar significa hacer una composición armoniosa, crear un atractivo visual en el comensal.