

GIGOT DE CORDERO AL MALBEC, SOBRE UNA POLENTA CREMOSA
ACOMPAÑADO DE ESPARRAGOS Y NARANJAS

GIGOT DE CORDERO

| | |
|---------------------------|-----------|
| Pata de cordero (trasera) | 1 |
| Romero | 2 ramitas |
| Tomillo | 2 ramitas |
| Sal | c. n. |
| Pimienta negra en grano | c. n. |
| Aceite de oliva | c. n. |

METODO DE COCCION SOUS VIDE

Se prepara el Gigot, se lo condimenta y se coloca en la bolsa para sellar. Se cocina a baja temperatura (75 grados) durante 18 hs, una vez llegado al tiempo se retira la bolsa del agua, se corta y se reserva el liquido para la salsa. El Gigot se lo guarda para antes de emplatar. Llevar al horno a 220 grados por 10 minutos para dorar.

ACOMPAÑAMIENTO

POLENTA CREMOSA

| | |
|----------------|--------|
| Harina de maíz | 50gr |
| Leche | 150 cc |
| Sal | c. n. |

Forma de cocción: Se lleva la leche junto con el ajo (pure) y la sal a primer hervor. Se va agregando la harina de a poco en forma de lluvia revolviendo continuamente para que no se formen grumos se baja el fuego y se cocina unos minutos.

Se sirve caliente para que se mantenga cremosa.

| | |
|---------------------------------|------------|
| <u>Espárragos</u> | 5 unidades |
| <u>Naranjas</u> (pelado a vivo) | 1 |

COCCION DE ESPARRAGOS SOUS VIDE

Se lavan bien los espárragos y se cortan descartando la parte blanca de las puntas, se colocan en la bolsa, se condimentan y se les agrega, aceite de oliva se cierra la bolsa y se cocinan por 9 minutos si son pequeños a 75 grados.

SALSA REDUCCION DE MALBEC

| | |
|-----------------|-------|
| Vino | 50cc |
| Jugo de cocción | 50cc |
| Manteca | 20 gr |
| Sal | c. n. |
| Fécula de maíz | c. n. |

En una olla se reduce el vino, luego se le agrega el jugo de cocción, dejamos que siga cocinando y lo espesamos con fécula de maíz (previamente diluida en agua fría) que agregamos de a poco para que no se generen grumos, sazonomos y una vez espesada le damos brillo enmantecándola.

DECORACION

Hojas de menta