

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