

Albóndigas de cordero, castañas y trufa

Ingredientes (4 raciones)

- 500g de carne picada de cordero.
- 100g de manitas de cordero cocidas.
- 1 huevo.
- 25g de pan rallado.
- 50 g de puré de castañas.
- Sal pimienta verde.
- 4 castañas peladas.
- Láminas de trufa de verano.
- 300gr. jugo de cordero al vino tinto.

Elaboración

En un recipiente apropiado, mezclar la carne picada con las manitas cocidas, deshuesadas y picadas finamente.

Añadir también el huevo, pan rallado y puré de castañas. Mezclar hasta incorporar bien todos los componentes. Salpimentar.

Reposar la mezcla en el refrigerador al menos dos horas.

Formar las albóndigas y freír, hasta que la parte exterior adquiera un agradable tono tostado y el interior se mantenga jugoso.

Añadir las albóndigas en un cazo junto el jugo de cordero y cocer suavemente.

Acabado y presentación

En un plato hondo disponer las albóndigas con parte del jugo de cordero, finas láminas de castaña crudas y, por último, la trufa laminada.

Lomo de cordero relleno de castañas y setas

Ingredientes (4 raciones)

- 400g de lomo de cordero recental limpio.
- 100g de cebolla.
- 30g de setas silvestres (rebozuelos).
- 50g de puré de castañas.
- 50g de castañas peladas cocidas.
- Hojas de capuchina.
- Jugo ligado de cordero.
- Sal y pimienta verde.

Elaboración

Elaborar una mezcla de setas, cebolla y castañas que usaremos como relleno del lomo de cordero. Para ello, añadir en un cazo apropiado unas gotas de aceite de oliva y la cebolla, cortada finamente, junto a las setas picadas.

Cocer el conjunto unos minutos y triturar con el puré de castañas para obtener una crema densa y homogénea. Salpimentar y reservar en el refrigerador.

Abrir los lomos de cordero en el medio sin llegar a separar las dos partes completamente, justo lo suficiente para poder colocar el puré en su interior. Cerrar nuevamente el lomo y bridar con hilo, para evitar se salga el relleno durante el cocinado.

Marcar los lomos en una sartén con unas gotas de aceite de oliva hasta obtener un agradable tono tostado en todas sus caras.

Acabado y presentación

En un cazo disponer el jugo ligado de cordero, con las setas y las castañas enteras previamente cocidas. Hervir unos minutos.

En un plato llano, disponer el lomo de cordero relleno y bien caliente. Justo al lado, una cantidad generosa del jugo ligado con las setas y las castañas. Disponer las hojas de capuchinas sobre el conjunto.