

## **CORDERO LECHAL EN LA BARBACOA – CUATRO SABROSAS RECETAS**

### **CHURRASCO DE CORDERO CON SALSA DE MENTA Y BABA GANOUSH**

El churrasco, la tira que abarca la costilla del cordero, que se considera entero, pero puede ser cortado en chuletilas después de cocinado. Con gran sabor por estar pegado al pecho del cordero, en el que se acumula más grasa de la habitual.

#### **INGREDIENTES:**

- 1 pieza de churrasco
- 2 dientes de ajo
- 30 gr de hierbabuena
- 50 ml de AOVE
- 2 berenjenas
- 150 gr de yogur griego
- Sal y pimienta

#### **ELABORACIÓN:**

Primero se marina el cordero con un majado con menta fresca y se cocina en la barbacoa. A la vez que se cocina el cordero, se asan las berenjenas enteras y se hace un puré con ellas (baba ganoush). Finalmente, sobre una fuente se sirve el puré a modo de base con el churrasco de cordero encima y decorado con piñones y menta fresca.

Vídeo paso a paso: <https://www.youtube.com/watch?v=uKIXMdT1Zv8>

### **FRENCH RACK CON MOSTAZA, HIERBAS Y PATATAS AL ROMERO**

El french rack es un corte compuesto, que va desde la quinta costilla del animal hasta la última, empezando por parte pegada al cuello. Se trata de un lomo limpio, que no presenta falda ni aletas y que presenta dos centímetros del palo costilla totalmente pelado, limpio de carne. Se trata de una carne tiernísima y con gran jugosidad, por su proximidad al hueso, que le aporta mucho sabor

#### **INGREDIENTES:**

- 1 pieza de french rack
- 2 dientes de ajo
- 30 gr de romero fresco
- 30 gr de mostaza de Dijon
- 50 ml de AOVE

- 300 gr de patatas mini
- 40 gr de mantequilla
- Sal y pimienta

#### **ELABORACIÓN:**

Se prepara un majado con mostaza, romero y ajos, con el que se embadurna posteriormente la carne. Una vez pintada, se asa a fuego lento sobre las brasas y se acompaña acompañada con patatas al horno con romero.

Vídeo paso a paso: <https://www.youtube.com/watch?v=8JdtXGjQXlk>

### **TOURNEDO DE CORDERO CON COSTRA DE ACEITUNAS Y ENSALADA DE COUSCOUS CON ALCAPARRONES Y JUDÍAS VERDES**

El tournedó proviene de la pierna del cordero una vez deshuesada, limpia y albardada en redaño para después ser presentada en medallones de 1,5 centímetros. Tiene un bajo contenido en grasa, de tan solo un 10%.

#### **INGREDIENTES:**

- 2 tournedós de cordero
- 100 gr de aceitunas verdes sin hueso
- 50 gr de perejil
- 1 diente de ajo
- 1 limón
- 100 gr de couscous precocido
- 25 gr de alcaparrones
- 50 ml de AOVE
- Sal y pimienta

#### **ELABORACIÓN:**

Se cocina la carne solo por un lado y por el otro, que es la parte superior, el cordero llevará una costra jugosa de aceitunas, con limón y perejil. Para terminar, la carne se sirve sobre una ensalada de couscous.

Vídeo paso a paso: <https://www.youtube.com/watch?v=QfZqJG90leI>

## **TOMAHAWK DE CORDERO CON ADOBO DE MIEL Y TOMILLO, ACOMPAÑADO DE RISOTTO DE PARMESANO**

Tomahawk es el nombre de la chuleta de cordero que conserva el palo del costillar entero desde el principio, totalmente limpio. Es similar al french rack, pero se encuentra porcionado individualmente y con el palo del costillar entero, muy característico.

### **INGREDIENTES:**

- 4 chuletas Tomahawk
- 20 gr de tomillo
- 20 gr de miel
- 100 gr de arroz
- 1 litro de caldo
- 80 gr de parmesano
- Vino blanco, sal y pimienta

### **ELABORACIÓN:**

La chuleta se cocina en la barbacoa y se glasea con miel y hierba de tomillo. Para terminar, se acompaña con un risotto de parmesano.