



masymas
SUPERMERCADOS

www.luispiña.es

Chuletas de cordero caramelizadas con reducción de Pedro Ximénez con guarnición de tomates rellenos de setas

Ingredientes para 4 personas: 1 kg. de chuletas de cordero, sal, pimienta blanca molida, 200g de azúcar, vino pedro ximénez, aceite de oliva y 1 vaso de agua.

Ingredientes para la guarnición: 4 tomates, 300g de setas, 1 cebolleta, ajo, aceite de oliva, sal, azúcar y vinagre de módena.

Preparación: Salpimentamos las chuletas y las asamos en una sartén con un poco de aceite de oliva hasta que estén hechas. En una olla echamos 1/2 L de vino Pedro Ximénez y lo ponemos al fuego para reducirlo, hasta que espese un poco. En otra olla pondremos el agua y el azúcar a calentar, con este proceso obtendremos el caramelo (será cuando coja una tonalidad marrón oscuro). Pondremos en el fondo de un plato la reducción que hicimos de Pedro Ximénez a continuación pondremos las chuletas de cordero que previamente habíamos asado y seguidamente cubriremos las chuletas con la salsa caramelizada.

Guarnición: Lavamos y vaciamos los tomates, dejamos escurrir el agua, en una sartén con aceite de oliva confitamos la pulpa del tomate añadiéndole sal y una pizca de azúcar. En otra sartén pochamos el ajo y la cebolleta y cuando éstos estén dorados añadimos las setas troceadas con un poco de sal y saltearemos hasta que pierdan el agua. Seguidamente rellenamos los tomates con su pulpa confitada y el revuelto de ajo, cebolleta y setas y decoramos el plato con vinagre de módena.

Tiempo de preparación: 45 minutos aprox.

Autora de la receta: Concepción Romera Gómez
Supermercado masymas 57 - Villanueva de Córdoba