



DESTINO LATITUD 33° GOURMET

MOLLEJITAS DE CORDERO CON MANTECA DE ALMENDRAS & CIBOULETTE.



INGREDIENTES

Latitud 33° te invita a disfrutar de un vino en forma cotidiana, por su estilo fresco, vivo, redondo e intensidad de fruta acompañado elegantemente con sutiles notas a vainilla producto de su contacto con madera.

8 Mollejas de Cordero

Sal

Café de Curry

Manteca

Pimienta

50 ml. de Crema

50 grs. de Pan Rallado

Ciboulette

Aceite

50 grs. de Almendras

3 Zanahorias

PREPARACIÓN (para 4 personas)

Maridaje:

Latitud 33° Chardonnay, fresco, vivo con delicadas notas a fruta madura, o Latitud 33° Merlot (un vino de redondo, fresco y vivo que combina armoniosamente las intensas notas a frutas rojas con notas especiadas)

- ① Poné 8 mollejas de cordero en una cacerola a fuego bajo y cubrilas con agua.
.....
- ② Una vez que hierva el agua cocinalas durante 2-3 minutos.
.....
- ③ Escúrrilas bien y quitale la membrana externa delgada de la molleja. Elimina cualquier tendón que quede.
.....
- ④ En un bowl mezclá bien 80 grs de manteca en pomada con 50 grs de pan rallado y 50 grs de almendras tostadas molidas, sal, pimienta y 3 cucharadas de ciboulette picado.
.....
- ⑤ Poné dentro de una hoja de papel aluminio 3 zanahorias peladas con una nuez de manteca, sal, pimienta y una cucharada de café de curry suave molido.
.....
- ⑥ Cerrar el papel aluminio bien y cocinar al horno por una hora. Dejar enfriar.
.....
- ⑦ Procesar con 50 ml de crema hasta que quede suave. Pasar por un tamiz fino y condimentar con sal y pimienta.
.....
- ⑧ Calentá un poco de aceite en una sartén a fuego medio. Poné las mollejas cocidas. Doralas de un lado y al darlas vuelta ponele encima una fina capa de manteca-almendras-ciboulette. Terminar de dorar de abajo por un minuto mas.
.....
- ⑨ Servir las mollejas con la crema de zanahorias-curry.