

CARRILLÓN DE CORDERO CON UN VELO DE LECHE DE OVEJA A PARTIR DE HIERBAS GALACTÓFUGAS

PARA EL CARRILLÓN

Ingredientes:

100 gr. de carrillón de cordero lechal deshuesado
1 trozo de redaño

Elaboración:

Deshuesar correctamente el cuello del cordero lechal, limpiar bien la carne de inserciones musculares, tendones y exceso de grasa superficial.

Estirar la pieza de carne de manera que podamos rellenarla con facilidad.

Una vez rellena la albardamos con el redaño y la cocinamos a baja temperatura hasta que esté bien tierna. Unas 8 horas a 85°C.

Enfriamos rápidamente, cortamos en medallones que guardaremos refrigerados hasta su uso.

PARA EL RELLENO

Ingredientes:

50 gr. de cebolla
50 gr. de zanahorias
50 gr. de apio blanco
50 gr. de senderuelas
50 gr. de mollejas de cordero lechal
Mantequilla de leche de oveja

Elaboración:

En un cazo ponemos una pequeña cantidad de mantequilla y salteamos la verdura picada, cuando este cocinado añadimos las mollejas también picadas y finalmente las setas, sazonomos y dejamos que reduzcan todos los jugos del salteado. Cuando este frío lo utilizamos para rellenar el carrillón.

PARA EL VELO DE LECHE

Ingredientes:

1 l. de leche de oveja con un alto contenido de materia grasa
Selección de elementos vegetales con propiedades galactófugas (diente de león, látex de cardillo, flores de cardo mariano)

Elaboración:

Añadimos la leche en un cazo con el conjunto de vegetales y aplicamos temperatura hasta alcanzar los 92°C.

En ese momento apartamos del fuego y dejamos que se enfríe, aparecerá un velo de leche con todas las hierbas y flores pegadas en su parte interior, lo recogemos con cuidado y lo reservamos hasta el final a temperatura ambiente.

PARA LA SALSA DE CORDERO Y ACHICORIAS TOSTADAS**Ingredientes:**

100 gr. de raíz tostada de achicoria
200 gr. de jugo de cordero lechal asado
50 gr. de caldo de cebollas asadas
20 gr. de mantequilla de oveja

Elaboración:

Elaboramos una salsa ligada a partir del caldo de cebollas y el jugo de cordero, en el cual infusioamos la raíz tostada de achicoria, colamos y emulsionamos finalmente con una nuez de mantequilla hasta obtener la densidad adecuada.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

En una sartén con mantequilla de oveja doramos los medallones de cuello de lechazo hasta que estén bien calientes y obtengan un agradable tono dorado.

Los colocamos en un plato caliente y disponemos sobre estos una cantidad generosa de salsa de achicoria.

Finalmente colocamos el velo de leche de oveja con los elementos vegetales en la parte superior.

Servir en caliente, acompañar con cebollas asadas y tofe de cebolla.