



{loadposition content\_adsense1}

## INGREDIENTES

### PARA LA CARNE:

Pierna de cordero de unos 3 kilos  
Pimienta negra: a gusto  
Aceite de oliva: 3 cucharadas  
Ajo: 40 dientes grandes y sanos

### PARA EL MIREPOIX:

Zanahoria: 1 Chica  
Cebolla: 1 chica  
Puerro. 1 (parte blanca)  
Apio: 3 ó 4 tronquitos  
Panceta magra, salada y ahumada: 100 gramos  
Tomillo fresco: 3 ramas  
Romero fresco: 3 ramas  
Manteca: 3 cucharadas  
Aceite de oliva: 1 cucharada

### PARA LA SALSA:

Vino Cabernet o O Malbec: 1/2 litro

Caldo de carne concentrado: medio litro  
Coñac: 3 cucharadas  
Tomillo fresco: 3 ramas  
Romero fresco: 3 ramas  
Sal y pimienta: a gusto  
Harina: 2 cucharadas  
Manteca: 2 cucharadas

### **PARA LA GUARNICIÓN:**

Papas de piel fina: 1 kilo  
Sal gruesa: 1 cucharada  
Manteca: 4 cucharadas  
Jengibre en polvo: 1/2 cucharada  
Cebollitas (bien chicas): 15  
Vino blanco seco: 4 cucharadas  
Azúcar 4 cucharadas  
Zanahorias: 1 kilo  
Tomillo fresco: 4 ramas

### **PREPARACIÓN:**

Limpie la pierna de cordero, retire el exceso de grasa, las impurezas y nervios. Pimente con el molinillo. Ponga el aceite de oliva en una sartén, lleve a fuego fuerte y dore la pierna 4 minutos, moviéndola para que se selle pareja. Para el mirepoix: corte en dados chicos la zanahoria, la cebolla, el puerro, el apio y la panceta. Ate con piolín el romero y el tomillo. Ponga la manteca en una asadera con el aceite de oliva. Lleve la asadera sobre las hornallas, a fuego fuerte, agregue los dados de verdura y las hierbas y cocine 5 minutos, moviéndolos con cuchara de madera. Precaliente el horno a 180 grados. Limpie los ajos pero no les saque la piel. Ponga la pierna sellada sobre el mirepoix, rodee con los ajos y lleve al horno media hora. Rocíe la pierna con su propio jugo varias veces durante la cocción para que no se seque. Retire la pierna y los ajos. Póngalos sobre una placa y envuélvalos con papel aluminio. Déjelos enfriar. Coloque la placa con el mirepoix sobre las hornallas, a fuego fuerte, agregue el vino y el caldo de carne concentrado. Cuando el mirepoix comience a hervir, raspe el fondo con una cuchara de madera, despegando las verduras que pudieran haberse pegado, mezclando con las grasas y los jugos de la pierna. Deje hervir 10 minutos para evaporar el exceso de alcohol. Retire el atadito de hierbas, pase el mirepoix por un colador chino (apretando las verduras contra las paredes con cuchara de madera) y llévelo a una olla. Caliente el coñac en una ollita y flambee

2 minutos. Apague las llamas tapando la cacerola. Mézclelo con los jugos del mirepoix y las hierbas atadas con un piolín, lleve a fuego fuerte y deje reducir 15 minutos. Salpimente, retire las hierbas y pase nuevamente por el chino, por si quedó alguna hojita rebelde. En un bol, mezcle la harina con la manteca y haga bolitas de un centímetro. Agregue las bolitas de a una a la olla, mientras revuelve con cuchara de madera. Continúe sumando bolitas hasta que la salsa esté espesa y brillante. Reserve al calor. Para la guarnición: Pele las papas. Con un cuchillo chico, tornéelas formando bastones de 6 por 2 centímetros. Hierva las papas en agua con la sal gruesa 6 minutos. Escorra. En una sartén a fuego medio, derrita 2 cucharadas manteca con el jengibre. Incorpore las papas y cocine todo junto 7 minutos. En una sartén a fuego medio derrita una cucharada de manteca y añada las cebollitas, 2 cucharadas de vino blanco y 2 de azúcar. Cuando se forme un almíbar liviano (unos 8 minutos), las cebollitas estarán listas. Resérvelas calientes hasta servir. Pele y torne las zanahorias del mismo tamaño que las papas. Póngalas en una cacerolita con una cucharada de manteca, 2 cucharadas de vino blanco, 4 ramas de tomillo, 2 cucharadas de azúcar y 5 de agua. Hierva 9 minutos hasta que estén tiernas. Resérvelas calientes hasta servir. Caliente la pierna y los ajos en el horno y retire el papel. También caliente las guarniciones y la salsa preparada. Ponga la pata sobre una tabla y comience a trinchar cortando tajadas de un centímetro a lo largo del hueso. Ponga la salsa en una fuente caliente y sobre ella las rodajas de cordero, las verduras y los dientes de ajo. Lleve la fuente a la mesa y sirva.