LOMO DE CORDERO A LAS HIERBAS



INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

- 1 lomo de corzo
- 200g Salsa de Pistacho
- 200g Crema de Queso Pecorino
- 8 Alcachofas "Rustici"
- q.s. Hierbas de Provenza - Liofilizadas
- q.s. Cordero - Sal Condimentada
- q.s. pan rallado

MÉTODO

- Prepare el relleno de cordero mezclando la salsa de pistachos con las hierbas y el pan rallado hasta obtener la consistencia deseada.
- Abra manualmente las alcachofas rústicas en "ramilletes" y fríalas en aceite a 170 grados hasta que queden bien crujientes. Secar con papel absorbente.
- Deshuese el lomo de cordero, distribuya bien el relleno, enróllelo y átelo con hilo cordel. Sazone con la mezcla de cordero y hornee hasta que alcance los 58 grados en el corazón.
- Déjelo reposar unos minutos en papel de aluminio.
- Sirva el cordero cortado en lonchas gruesas en un plato llano, con la crema de pecorino y las alcachofas fritas en la base.

PRODUCTOS EN ESTA RECETA



Salsa de Pistacho



Crema de Queso Pecorino



Alcachofas "Rustici"



Hierbas de Provenza - Liofilizadas



Cordero - Sal Condimentada