

Paletilla de cordero lechal caramelizada con endivias graseadas y boletus edulis



Ingredientes

Para 6 personas

- cordero lechal
- ajo
- cebolla
- zanahoria
- apio
- puerro
- tomate
- tomillo
- romero
- laurel
- canela
- pimienta en grano
- vino rosado
- endivas
- limón
- azúcar
- ceps (boletus edulis)
- dátiles

preparación

Deshuesamos las paletillas y las bridamos para que no pierda su forma. Sofreimos ajo, cebolla, zanahoria, apio, puerro y tomate. Marcamos las paletillas y los añadimos al sofrito y lo cubrimos con el vino. Añadimos las hierbas. Esto lo cocemos a fuego lento durante 1 hora y media aproximadamente. Sacamos las paletillas y colamos el caldo.

Hacemos un caramelo rubio y caramelizamos las paletillas. Añadimos un poco del caldo y lo reducimos hasta el espesor adecuado.

Marcamos las endivias por la mitad y lo reservamos.

En una rodaja de limón espolvoreamos un poco de azúcar y lo quemamos con el soplete obteniendo un cristal de caramelo de limón que disponemos sobre la endivia e introducimos al horno 4 minutos.

Cortamos apios, carne del tomate y dátiles en cuadraditos; marcamos los ceps, añadimos el tomate y dátiles y lo dejamos cocinar durante 8 minutos.

Disponemos una raya de sofrito, media endivia encima y la paletilla al lado y lo decoramos con la salsa y cebollino picado.

