

RECETA CODILLO EN SALSA DE MENTA CON MANZANA AL HORNO Y PIMIENTOS

Ingredientes

Codillo de cordero en salsa

- 4 Codillos de paletilla de cordero
- 4 Ramas de romero fresco
- 50g de miel
- 3 Dientes de ajo
- 2l de caldo de carne
- 1 Manojito de menta fresca
- 100g de harina
- 20g de pimentón dulce
- 100ml de aceite de oliva
- Sal y pimienta



Fuente receta y foto: www.cocinayrecetas.hola.com

Manzana asada con especias

- 4 unidades de Manzana
- 40 g de mantequilla
- Sal, pimienta, orégano, comino y canela.

Tiras de pimiento escalivado

- 400g de pimiento verde
- 400g de pimiento rojo
- 1 cabeza de ajo
- 20g de aceite de oliva
- Sal gruesa y pimienta

La receta

1. Poner el cordero en una fuente y embadurnarlo con miel, añadirle sal, pimienta y el romero cortado finamente.
2. En otro bol mezclamos la harina con el pimentón dulce y enharinamos las piezas de cordero.
3. En una olla mediana incorporamos el aceite y cuando haya alcanzado una temperatura superior a los 160 grados, introducimos los codillos, de dos en dos para no bajar la temperatura del aceite.



4. Lo sellamos medio minuto por cada lado, hasta que consigamos un bonito color dorado.

5. Cuando tengamos todas las piezas doradas, cogemos la olla y le quitamos la mitad del aceite, ya que sería demasiada cantidad de materia grasa para el estofado. Añadimos los ajos enteros, las dos ramas de romero y las piezas de cordero, le agregamos el caldo y cuando rompa a hervir, bajamos el fuego y dejamos cocinar a fuego suave 2 horas o hasta que el cordero esté suave pero firme.

6. Por último, cuando los codillos estén cocinados, cortamos la menta finamente y la agregamos a la salsa para que el cordero coja todo el aroma de la hierba fresca.

Para la manzana:

1. Cogemos las manzanas y con un descorazonador o con una puntilla le quitamos el corazón a cada una de ellas.

2. Ponemos las manzanas en una bandeja preparada para el horno y le añadimos la mantequilla y las especias.

3. Tapamos la bandeja con papel de aluminio y asamos las manzanas a 150 grados 30 minutos, o hasta que estén suaves.

Para el pimiento escalivado:

1. En una bandeja colocar los pimientos y el ajo.

2. Añadirles el aceite, la sal y la pimienta

3. Asar al horno 45 minutos a 180 grados

4. Cuando estén asados, sacarlos del horno y taparlos con papel aluminio, para que la verdura pueda sudar y después sea más fácil quitarles la piel.

5. Quitarles la piel y las semillas a los pimientos y cortarlos en juliana al gusto.

T. 968 460 811 / 902 500 959 - marketing@carnicasguadalentin.com

www.carnicasguadalentin.com

