

RECETARIO

tierra de sabor
CLUB SELECCIÓN

RAGOUT DE CORDERO LECHAL CON SETAS Y AJETES SOBRE RISOTTO DE TRIGO Y QUESO VALDEÓN

INGREDIENTES:

- 150gr cordero lechal cortado en tacos
- 50gr ajetes
- 100gr de setas
(boletus, senderuela, cardo)
- 100ml jugo de carne
- 50gr trigo tierno
- 200ml de caldo de pollo
- 25gr de mantequilla
- 50gr de queso Valdeón
- Sal
- Aceite de oliva



PROCEDIMIENTO

Para el ragout:

En una sartén a fuego vivo salteamos el cordero, cuando esté dorado añadimos las setas, los ajetes y el jugo de carne. Dejamos cocer 5 min a fuego medio. Reservamos.

Para el risotto:

En un sartén ponemos el caldo de pollo y el trigo. Lo cocemos y cuando esté casi seco añadimos el queso Valdeón y la mantequilla fuera del fuego.

PRESENTACIÓN

En un plato en el fondo colocamos el risotto, encima el ragout y decoramos con jugo y setas.

SÍGUENOS EN:

facebook



Paseo del Salón 23, Palencia - T.: 979 10 16 66