

# Carré de cordero con demi glacé del mismo, pure dulce de lombarda y chips de platano macho

---

## Preparación

---

Para el carré (Termosonda Bosch interior 55°): Limpiamos bien nuestras costillas y lo salpimentamos bien, cubrimos las costillitas con papel de plata y horneamos. Horno precalentado a 180° y con la sonda buscaremos que el centro del producto alcance los 40°, lo mediremos con la termosonda. Para el jugo de cordero: En una olla, rehogamos todas las verduras en mirepoix, mientras asamos al horno los restos del cordero con un poco de aceite y sal hasta que estén bien dorados. Los añadimos a las verduras y mojamos con el vino tinto. Cuando haya evaporado el alcohol añadimos el agua y dejamos cocer 40'. Colamos y volvemos a reducir hasta tener un jugo muy concentrado. Punto de sal y listo Para el pure de lombarda: Cortamos la lombarda en juliana y la pochamos en una olla con mantequilla, una vez dorada añadimos agua a cubrir y cocemos. Una vez cocida añadimos la lombarda a un vaso de thurmix y trituramos con algo de agua de la cocción. Añadimos mantequilla para la textura y listo. Para las chips de plátano macho: con una mandolina hacemos unas chips muy finas, las freímos un momento en aceite de girasol para que queden bien tostadas a 180°. Para el montaje: En un plato normal ponemos un poco de jugo en el fondo y el Carré encima. Unas canelle de pure de lombarda y las chips

## Ingredientes

---

Ingredientes para 4 personas:

Para el carré:

1 Carré de cordero lechal

Para el jugo:

1 cebolla

1 cabeza de ajos

1 Puerro

1 zanahoria

150 ml de vino

Recortes de cordero para caldo

Para el pure de lombarda:

1 lombarda

150gr de mantequilla.

Para los chips de plátano maduro:

Plátano maduro

Aceite de girasol para freír.

Para el montaje:

Estragón

Tomillo

## Utensilios

---

1 Olla grande

1 thurmix y vaso

1 cazo pequeño

1 olla mediana

Tenedores y cucharas de apoyo

## Instructor destacado

---



Aleix Puig

ARCOS

 **BOSCH**  
Innovación para tu vida

  
**SUPERMERCAD**