

RANCHO DE CORDERO

INGREDIENTES

1 kg de carne de cordero
6 patatas medianas
6 setas de ostra
1 cebolla
2 dientes de ajo
1 zanahoria
1 pimiento verde
1 rodaja de jengibre
1 cucharada de tomate concentrado
Romero
Laurel
1 vasito de vino rancio
Caldo de ave hasta cubrir

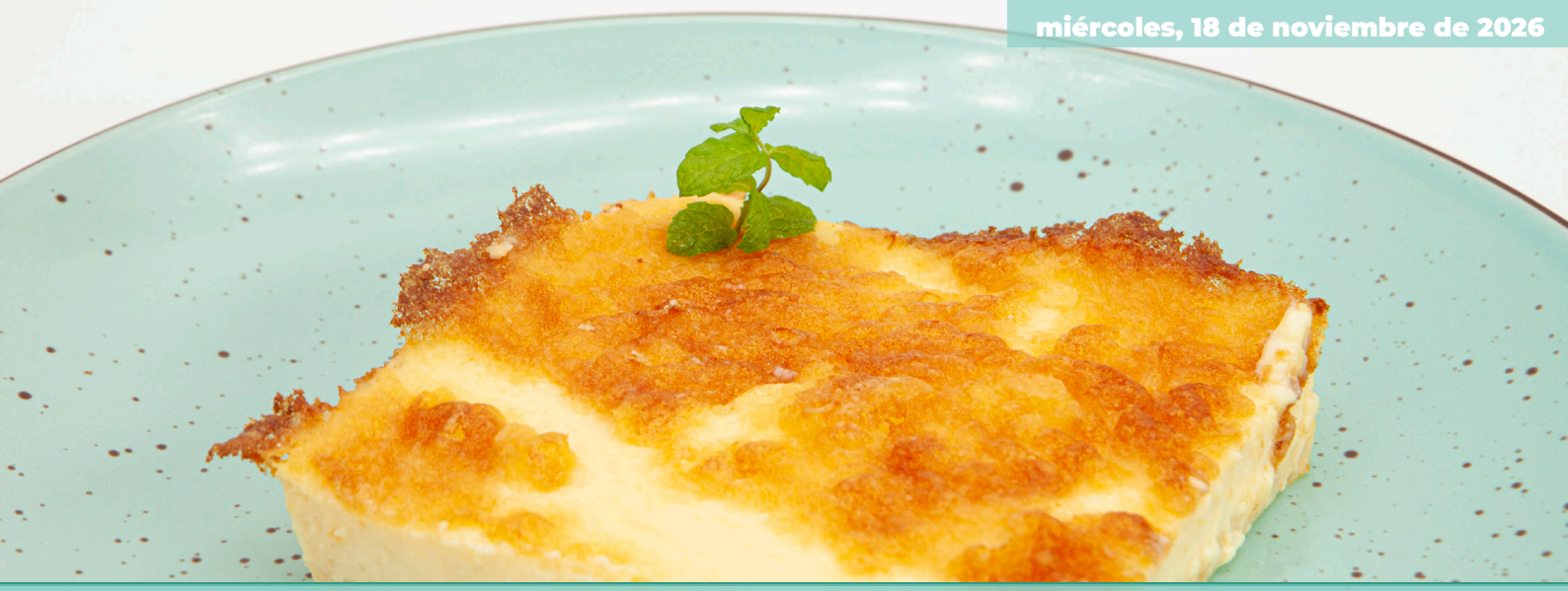
• ADEMÁS •
Sal
Pimienta negra
Aceite de oliva virgen extra
Perejil fresco

ELABORACIÓN

Salpimenta el cordero y dóralo en una cazuela con Aceite de oliva virgen extra. Retira y reserva. En el mismo aceite, pocha la cebolla, el ajo, la zanahoria, el pimiento y el jengibre, todo bien picado, hasta que las verduras estén tiernas.

Añade el tomate concentrado y rehoga unos minutos. Vierte el vino rancio y deja reducir. Reincorpora el cordero, cubre con el caldo y añade el romero y el laurel. Tapa y cocina a fuego suave hasta que la carne esté casi tierna.

Incorpora las patatas chascadas y las setas previamente troceadas y salteadas. Continúa la cocción hasta que las patatas estén en su punto y el cordero quede bien tierno. Ajusta de sal y pimienta y termina con perejil fresco picado antes de servir.



LATTAIOLO DE CANELA

INGREDIENTES

4 huevos
2 yemas
150 g de azúcar
50 g de harina común
1 l de leche
Ralladura de 1 limón
Ralladura de 1 mandarina
1 rama de canela
1 tapón de esencia de vainilla natural

• ADEMÁS •
Azúcar glas

ELABORACIÓN

Calienta la leche con las ralladuras, la canela y la vainilla para que se infusione con todos los aromas. Retira del fuego, deja templar y cuela para eliminar los sólidos.

Bate las yemas con la mitad del azúcar hasta que estén bien espumosas. Incorpora la harina tamizada y añade poco a poco la leche templada, mezclando suavemente hasta obtener una masa homogénea. Monta las claras con la otra mitad del azúcar e incorpóralas a la preparación con movimientos envolventes para evitar que pierdan volumen.

Vierte la mezcla en un molde forrado con papel de horno y hornea a 170° durante unos 40-50 minutos, hasta que el pastel esté cuajado y ligeramente dorado. Deja enfriar y reposar durante al menos 2 horas antes de desmoldar. Sirve espolvoreado con azúcar glas.