

ROMESQUET DE PIERNA DE CORDERO

Para 6 / 8 raciones

1 pierna de cordero deshuesada (la carne, cortadla a dados de 3x3 cm aprox.)

Sal, pimienta, AOVE

80 ml de vermut negro dulce

80 ml de brandy

La salsa romesco* :

400 g de tomates maduros (escalivados en el horno a 180° durante 35 minutos)

1 cabeza de ajos (escalivada en el horno a 180° durante 30 minutos)

4 ñoras (la pulpa de haberlas hidratado bien abiertas y con agua mineral 2 horas)

30 g de almendras tostadas y peladas

30 g de avellanas tostadas y peladas

50 g de aceite de oliva virgen

sal y pimienta

(800 ml de agua mineral caliente)

ELABORACIÓN

1---La salsa romesco* : Triturad bien fino con un aparato tipo turmix o similar : las pulpas de los tomates, las de los ajos escalivados y la pulpa hidratada de las ñoras, los frutos secos tostados, el aceite y el punto de sal y pimienta, Reservad la salsa en la nevera.

2---Tomad una bandeja de horno semihonda a la medida del volumen de carne que os dispongáis a cocinar. Repartid en la bandeja los dados de carne, salpimentad y aliñad con un hilo de aceite. Ponedlos a asar en el horno bien caliente a 190° durante 20 minutos.

3---Retirad la bandeja del horno, regad los dados de carne con el vermut negro y el brandy, dad la vuelta a los cortes y volved a entrar la bandeja en el horno, ahora a 160°, durante 30 minutos.

4---De nuevo, retirad la bandeja del horno y añadid la salsa romesco reservada triturada con 800 ml de agua mineral caliente, dad la vuelta a los cortes de cordero y acabad la cocción en el horno, a 150° durante 15 minutos más.

5---Sólo queda retirar de nuevo la bandeja del horno, volver a dar la vuelta a los cortes, afinar el punto de sal y pimienta y hornear a 150° sólo 10 minutos más.

El “Romesquet” de cordero ya está listo para presentar en la mesa, será un guiso con una salsa muy golosa, acompañadlo con pasta fresca, arroz blanco o legumbre cocida.

Carme Ruscaleda y Raül Balam