



Receta del GRAN LIBRO DE COCINA de Alain Ducasse.
Página 488



Cordero del Limousin

en *sautoir*,
las **chuletas de aguja** salteadas al **curry**

INGREDIENTES

- 1 Costillar de cordero del Limousin
- 3 Dientes de ajo
- Flor de tomillo fresco
- 2 cl De aceite de oliva

Cordero

Separar las chuletas de aguja del costillar. Prepararlas y cortarlas en 4 rectángulos idénticos de 3 chuletas cada uno.

Retirar la grasa, raspar y separar la carne del hueso, dejando 5 cm al descubierto. Reservar.

1	Rama de ajedrea Flor de sal
Chuletas de aguja salteadas	
10 cl	De aceite de oliva
5 g	De pimienta de Espelette en polvo
10 g	De curry
1	Rama de ajedrea
5	Dientes de ajo machacados
5 cl	De zumo de limón
10 cl	De zumo de naranja
5 cl	De leche de coco concentrada
	Flor de sal
1	Cebolla blanca
Guarnición	
250 g	De arroz basmati
60 g	De mantequilla
1	Coco
1	Diente de ajo machacado
2	Cebollas blancas
25 cl	De leche fresca
25 cl	De leche de nuez de coco concentrada
1	Seso de cordero
1	Piña victoria
1 c.s.	De azúcar granulado
	Aceite de oliva
Fritura	
4	Ramas de perejil fritas
Jugo de cordero aromatizado	
20 cl	De jugo de cordero
10	Flores de tomillo fresco
	Pimienta de Espelette en polvo

Desprender los lomos de cordero; con ayuda de una hoja, dividir e! costillar en dos.

Descarnar una de cada dos chuletas y suprimir la otra, separando la carne del hueso y retirando la grasa superflua para dejar únicamente una fina película de 2 mm de grasa.

Sazonar con flor de sal, saltear a fuego vivo los carrés de cordero en un *sautoir* de cobre estañado con aceite de pepitas de uva, de modo que se colorea la grasa sin que llegue a cocer la carne. Trasvasar ésta sobre una rejilla, luego enfriada rápidamente en célula.

Frotar cada carré con un diente de ajo y flor de tomillo fresco.

Preparar para el vacío los carrés, metiéndolos en una bolsa de cocción (220 x 170 mm), añadir un chorro de aceite de oliva y hacer el vacío (presión de aire a 3; soldadura a 2,8).

Cocer durante 6 minutos primero en ambiente a 85 °C, luego a 60 °C en ambiente por inmersión, hasta alcanzar 59 °C a corazón. Enfriar rápidamente en hielo.

Chuletas de aguja salteadas

Frotar las chuletas con el pimienta de Espelette y el curry. Poner la carne, la ajedrea y el ajo a marinar en aceite de oliva y zumo de limón durante 4 horas; a continuación, decantar los trozos de la marinada.

Rehogar los trozos de carne en una cazuela con un poco de aceite de oliva. Reservar, añadir la cebolla blanca cortada y dejar sudar en blanco. Desglasar con el zumo de limón, el zumo de naranja y la leche de nuez de coco.

Mojar las chuletas de aguja con e! jugo de cordero a media altura. Cocer durante 4 minutos a fuego lento, terminar la cocción glaseando en e! horno.

Guarnición

Abrir el coco y extraer la leche. Cortar un cuarto de la pulpa en finas virutas y picar muy finamente otro cuarto.

Poner en remojo la otra mitad del coco, previamente picada, en leche fresca y la leche contenida en la nuez; dejarla reposar aproximadamente 20 minutos.

Pasar por el chino y mezclar en frío la leche de coco concentrada.

Pelar las cebollas y picarlas finamente. Extenderlas en una placa antiadherente, sazonarlas con sal fina y un chorro de aceite de oliva, y secarlas al horno a 100°C durante 1 hora 45.

Pelar la piña y retirar la parte fibrosa de! centro. Cortarla en rodajas regulares de 5 mm de grosor y volver a cortar éstas en cubos regulares de 5 mm de lado. Poner el jugo obtenido de exprimir los recortes en una ensaladera inoxidable. Añadir los cubos de piña, el azúcar granulado y una pizca de sal. Empapar los cubos de piña y extenderlos en una placa inoxidable para confitarlos al horno a 80°C, durante 1 h 30.

Nacarar el arroz en un *sautoir*, echar la mezcla de leche de coco hirviendo, tapar y cocer al horno 11 minutos.

Al terminar la cocción, añadir el ajo machacado, el coco picado, el seso picado y una parte de las cebollas secas. Rectificar el sazonado con flor de sal y la untuosidad con mantequilla.

Acabado y presentación

Calentar el cordero al vacío por inmersión durante 20 minutos a 59 °C. Sacado de las bolsas y secar con un paño; conservar el jugo de la cocción.

Asar en sautoir, con un fondo de aceite, las chuletas y el lomo de cordero con 1 diente de ajo y la rama de ajedrea.

Procurar que la grasa quede crujiente; prever 2 chuletas dobles y medio lomo por persona.

Montar en el plato las chuletas y el lomo, luego el arroz y, por encima, las chuletas de aguja (previamente cortadas); salsear con jugo de cocción al curry.

Adornar con los dados de piña, el resto de las cebollas secas y el perejil frito.

Aromatizar el jugo de cordero con tomillo fresco y pimienta de Espelette en polvo, añadir el jugo resultante de la cocción al vacío y servir en salsera.

Receta del GRAN LIBRO DE COCINA de Alain Ducasse.

Página 488