

MEDALLONES DE CORDERO



Ingredientes:

1	Kg de cordero	2	Cucharadas de aceite de oliva
½	Libra de caldo de verduras	2	Dientes de ajo
1	Cebolla	1	Rama de tomillo
1	Vaso de vino	1	Rama de apio
1	Zanahorias	5	Cucharadas de mostaza
1	Cucharadita de orégano		Pimienta
	Sal		

Preparación

Precalienta el horno a 200°C. Pela las verduras y trocéalas. Deshuesa la carne y pon los huesos en una bandeja de horno. Riégalos con dos cucharadas de aceite. Añade los ajos y una rama de tomillo. Cuando los huesos estén dorados, incorpora el vino y las verduras troceadas. Agrega el caldo de verduras y hornea durante unos 40 minutos.

En un cuenco, mezcla la mostaza con el orégano, la sal y la pimienta. Con ayuda de un pincel, unta el solomillo de cordero con esta mezcla. Coloca la carne en otra bandeja y hornea unos 30 minutos. A mitad de la cocción, da la vuelta a la carne. Una vez asado, saca el cordero y corta la carne en medallones de unos dos dedos de grueso.

Retira los huesos de cordero de la bandeja en la que estaban. Con la batidora, tritura las verduras y la salsa que se ha formado a partir del vino, el caldo, y los jugos del asado. Si es necesario, rectifica el punto de sal. Sirve los medallones acompañados con esta salsa.

Consejos : *Para suavizar el intenso aroma del cordero, antes de asarlo, limpia la carne del exceso de grasa.*