

Brioche de civet de cordero con mantequilla ahumada

Anyora

INDREDIENTES:

- Cuello de cordero
- Zanahoria
- Cebolla
- Puerro
- Apio
- Ajo
- Vino tinto
- Coñac
- Mantequilla ahumada
- Bouquet Garnie.
- Clavo
- Canela
- Piel de naranja
- Pan brioche.



PREPARACIÓN

Macerar los cuellos de cordero con las verduras y el vino durante 24 horas.

Escurrir las verduras y la carne.

Marcar los cuellos y seguidamente las verduras y que dore bien.

Mojar con caldo y cocer hasta que estén tiernos los cuellos.

Sacar y deshuesar los cuellos. Reservar.

Colar el caldo y reducir hasta demiglace con las especias y la piel de naranja.

Añadir a la carne desmigada y unificar.

Formar rulos cilíndricos de unos 8cm de diámetro. Enfriar.

Cortar medallón y marcar en la plancha.

Rellenar el brioche tostado con el medallion de carne y un poco de mantequilla ahumada.