

Cordero asado con patatas a las hierbas mediterráneas



Ingredientes (4 - 6 personas)

Para el cordero:

- 1, 5 kg de cordero de la parte de la pierna
- 3 dientes de ajo
- 2 cucharadas soperas de aceite de oliva
- 1 cucharada pequeña de sal
- Ralladura de medio
- Mezcla de pimientas
- Grasa para la bandeja

Para las patatas:

- 1, 2 kg de patatas
- 2 ramas de estragón, orégano y romero
- 4 ramas de tomillo
- 1 rama de menta
- 1 cucharada soperas de aceite de oliva
- Zumo de medio limón
- Sal y pimienta
- 200 gramos de crema

Preparación

- Comenzamos lavando, secando y quitando los posibles nervios y la grasa al cordero
- Pelamos los ajos y los picamos en bastoncillos. Pinchamos la carne por todos lados con la punta del cuchillo y vamos introduciendo los bastoncillos
- Mezclamos el aceite con la sal, la ralladura de limón y la pimienta
- Embadurnamos toda la carne con la mezcla que acabamos de preparar
- Ponemos la pieza en una bandeja untada con grasa y metemos el horno ya caliente a 200°C
- Horneamos durante 100 - 120 minutos, le damos la vuelta de vez en cuando

- Lavamos, pelamos y cortamos en gajo las patatas y lavamos, secamos y cortamos las hojitas
- Picamos las hojitas con el cuchillo y separamos 3 cucharaditas y reservamos.
- Mezclamos bien el resto de hierbas con el aceite, el zumo de limón, sal y pimienta. Untamos las patatas con esta mezcla
- Echamos en la bandeja alrededor del cordero cuando faltan 40 - 50 minutos para terminar de hacerse la carne.
- Removemos de vez en cuando y regamos con el jugo, mezclamos la crema agria con las hierbas reservadas
- Probamos y salpimentamos si es necesario
- Por último, trinchamos la carne y la servimos con las patatas acompañadas de la crema agria.

Pimientos rellenos de carne y arroz



Ingredientes (4 personas)

- 4 pimientos de asar redondos y no muy grandes, de los medianos redondos
- 300 gr de carne picada a tu gusto (pavo, cerdo, pollo, ternera, mixto)
- media cebolla
- 3 dientes de ajo
- 1 puerro
- 4 cucharadas de salsa de tomate frito casero o envasado
- una pizca de nuez moscada y comino
- 100 ml de vino blanco
- dos puñados de arroz cocido en agua con sal
- queso rallado especial para gratinar
- aceite de oliva, sal y pimienta

Preparación

- Precalentamos el horno a 180°C
- Limpiamos los pimientos cortando el cabo y todo alrededor, quitando muy bien las pepitas. Cortamos la parte superior con el rabito y limpiamos bien por dentro eliminando pepitas y nervios
- Rehogamos la cebolla, el puerro y los ajos picados en una sartén. Cuando empiecen a tomar color añadimos la carne, salpimentamos, ponemos las especias y dejamos que se dore por igual. Incorporamos el vino, subimos el fuego y dejamos evaporar el alcohol. Agregamos el tomate frito y damos unas vueltas
- Añadimos el arroz cocido
- Todavía en caliente añadimos un par de cucharadas soperas de queso rallado para ligar un poco el relleno
- Rellenamos los pimientos a ras del corte y cubrimos con la tapa superior que habíamos cortado. Horneamos con calor arriba y abajo unos 20 minutos hasta que vemos que el pimiento está hecho y asado. Si quieres, puedes quitar la tapa superior y poner un poco de queso rallado sobre cada pimiento para gratinar bajo el grill otros 5 minutos
- Servimos los pimientos rellenos de carne caliente, cada pimiento con su tapa superior de medio lado para que deje ver el relleno

Risotto de espinacas y calabaza



Ingredientes (4 personas)

- 1 calabaza mediana
- 4 puñados de espinacas frescas
- media cebolla picada
- 2 dientes de ajo molido
- 300 gr de arroz integral
- medio litro de caldo de verduras
- 50 gr de nueces de Brasil molidos
- media cucharadita de nuez moscada
- 50 gr de queso parmesano
- 1 vaso de vino blanco
- una pizca de sal del Himalaya
- pimienta negra al gusto
- aceite de oliva virgen extra
- semillas de calabaza para aderezar

Preparación

- Cortamos la calabaza a lo largo por la mitad. Hacerle incisiones de 1 cm del borde de las dos mitades, creando una cuadrícula
- Retiramos la pulpa y las semillas y sacamos los cubitos de calabaza
- Colocamos las mitades ahuecadas en una bandeja de cristal y rociamos un poquito de aceite. Con el horno precalentado a 200º previamente, horneamos durante 20-30 minutos, hasta que estén blandas
- En una cacerola sofreímos la cebolla y el ajo
- Cuando estén doraditos, añadimos la calabaza y freímos durante 5 minutos, con cuidado de que no se queme
- Enjuagamos el arroz antes de mezclarlo con el resto de ingredientes, para quitar el exceso de almidón
- Mezclamos todo y sofreímos hasta que los granos de arroz parezcan transparentes
- Echamos el vino y cocemos a fuego lento hasta que se evapore
- Añadimos el caldo de verduras, poco a poco, y seguimos removiendo el arroz a fuego lento durante 25 - 30 minutos, hasta que el arroz quede al dente

- Antes de que se evapore todo el líquido, añadimos 1 o 2 cucharadas más de aceite de oliva, los coquitos de Brasil picados, la nuez moscada, el queso y salpimentamos al gusto
- Quitamos del fuego
- Colocamos las espinacas encima del arroz y tapamos la cacerola hasta que las espinacas se pongan blandas con el calor residual. Quitamos la tapa y removemos todo
- Servimos el risotto en las mitades de la calabaza y aderezamos con pipas de calabaza cruda