



**Así se cocina la receta del chef Juan Bertolín
'Lomo de cordero pelibuey con pintadera de hierbas
y rocas-causas de papa canaria y chile'**

INGREDIENTES
(para 4 comensales)

Lomo de Cordero y costra de hierbas

*2 lomos de cordero pelibuey
sal y pimienta
100 gr de Panko
50 gr de almendras de Tejeda
3 manojos de hierbas frescas
Mostaza*

Pintadera de hierbas

*1 manojo de hierbahuerto
1 manojo de albahaca
1 manojo de cilantro
Comino
Sal
Aceite de oliva virgen de Telde
Agar agar*

Rocas-Causas y glaseado

*0,5 kg de papa bonita ojo de perdiz
1 manojo de cilantro
1 manojo de hierbahuerto
1 chile verde
1 cm de jengibre
1 lima
6 gr de gellan
500 gr de leche de oveja
Sal y pimienta
3 unidades de cardamomo
10 gr de agar agar*



Jugo de cordero

Huesos de cordero

Zanahoria

Puerro

Apio

Cebollas

Tomillo

Vino blanco

LA ELABORACIÓN

Lomo de cordero

Deshuesar los lomos, salpimentar y marcar en sartén por todos los lados. Envasar al vacío. Cocinar en el horno con sonda, a 50°. Refrescar con agua y hielo.

Costra de hierbas: triturar el panko, las hierbas, la sal y pimienta. Pintar el lomo de cordero con mostaza y pasarlo por la costra de hierbas. Hornear a 200° durante 4 minutos.

Pintadera de hierbas

Escaldar las hierbas. Las refrescamos con hielo, las trituramos, colamos y añadimos el agar agar. Lo calentamos a 70° y montamos los moldes de espiral.

Rocas-Causas

Hacer un puré de papas y triturar con el resto de ingredientes. Colar e introducir en moldes. Dejar enfriar y desmoldar. Infundir la leche con las especias. Colar, añadir el agar y bañar las rocas.

Jugo de cordero

Tostar en el horno los huesos y las verduras. Ponerlas a cocer durante 5 horas. Colar y reducir.

MONTAJE DEL PLATO

Colocar en el centro del plato la pintadera. Sobre ella, el lomo de cordero y las chuletas. Poner puntos de mostaza, las rocas y, por último, las hojas y las flores.