

## Cordero de la Sierra de Tramontana asado en dos cocciones, cebollas nuevas confitadas y gratén de verduras de verano

### • Cordero

- 1 costillar de cordero
  - 1 paletilla de cordero
  - Aceite Oliva
  - Sal
  - Pimienta negra
1. Pulir el costillar y sazonar con sal y pimienta.
  2. Asar en horno de leña hasta dejar crujiente y rosado (55° corazón de producto).
  3. Dejar reposar antes de cortar las chuletas.
  4. Deshuesar la paletilla y sazonar con aceite de oliva, enebro y pimienta negra Sarawak.
  5. Bridar, envasar al vacío y cocer en baño maría a 70° durante 16 horas.
  6. Enfriar y cortar en medallones.



### • Cebolla confitada al Oporto

- 800 g. cebolla
  - 250 g. aceite de oliva
  - 50 g. mantequilla
  - 500 g. Oporto
  - 500 g. azúcar moreno
  - Sal
1. Cocer a fuego muy lento durante dos horas la cebolla, junto con el aceite y la mantequilla y un buen puñado de sal.
  2. Añadir el azúcar y el Oporto y seguir cociendo a fuego muy lento durante dos horas más.
  3. Reservar en cámara.

### • Mahonesa de setas y almendras

- 400 g. aceite girasol
  - 100 g. aceite oliva
  - 100 g. clara huevo pasteurizada
  - 80 g. yema huevo pasteurizada
  - 3 g. sal
  - 200 g. almendras mallorquinas tostadas
  - 200 g. setas variadas
1. Hacer una mahonesa tradicional.
  2. Añadir las almendras tostadas y las setas salteadas y triturar el conjunto hasta obtener una pasta homogénea.
  3. Reservar en manga pastelera.

### • Salsa a la camomila

- 300 g. fondo de cordero
  - 10 g. camomila del Puig Major
1. Calentar el fondo de cordero, añadir la camomila e infusionar durante 30 minutos.
  2. Colar y reducir, sazonar con sal y pimienta negra recién molida.



- Verduras

- Berenjenas
- Tirabeques
- Patató de Sa Pobla
- Cebollas tiernas
- Tomates
- Hinojo
- Estragón
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta

1. Cocer todas las verduras por separado
2. Confitar el patató
3. Pelar los tomates cortar en cuartos, despepitar y secar en el horno a 120° durante 30 minutos.
4. Picar el hinojo y el estragón

- Otros

- Flores de romero
- Aceite de oliva virgen
- Sal des Trenc

- Montaje

- Colocar en un aro las verduras junto con las hierbas picadas.
- Napar con la moneas de setas y gratinar en salamandra
- Marcar los medallones de de paletilla de cordero por todas sus caras y salpimentar.
- Calentar las costillas de cordero en salamandra.
- Colocar una cs de cebolla confitada al Oporto y sobre esta un medallón de cordero y una costilla.
- Junto al cordero colocar el graten de verduras y salsear el conjunto.
- Acabar con unas escamas de sal y unas flores de romero.

