



Receta de Luis Cruzat Chef del Santiago Marriot Hotel

Con más de 20 años de experiencia, Luis es uno de los chefs más reconocidos de Chile. Sus recetas destacan por el rescate de los sabores y productos tradicionales de la cocina chilena. En el año 2012 fue elegido como el Mejor Chef del país.

Chuletas de cordero en avellanas tostadas sobre guiso de lentejas

VINO: SANTA CAROLINA Reserva de Familia Cabernet Sauvignon

INGREDIENTES (4 personas)

- 4 Chuletas de cordero
- 200 grs. de Avellanas tostadas
- 1 paquete de Perejil
- 100 cc. de vino tinto
- 100 cc. de jugo de carne
- 350 grs. de lentejas
- ½ Cebolla
- Ajo
- 150 cc. de consomé
- 80 cc. de crema natural
- Tomates de cóctel
- Hierbas frescas (romero, tomillo, ciboulette)
- Sal, pimienta
- Comino



ELABORACIÓN

Condimentar las chuletas de cordero con sal, pimienta y ajo. Cocinar a la parrilla o bien sellarlas en un sartén con poca materia grasa, unos dientes de ajo, romero y hojas de salvia. Una vez listo retirar y pasar por avellanas y perejil picado. Llevar a horno y cocinar según punto de cocción deseado. Desglasar el sartén donde se selló el cordero con vino tinto, dejar reducir y agregar jugo de carne para luego filtrar. Para el guiso saltear cebolla en brunoise, ajo, las lentejas previamente cocidas y agregar consomé. Moler un poco de las lentejas, agregar crema y pasar por cedazo. Al resto de las lentejas, agregar jugo de carne, queso rallado y cilantro. Servir las chuletas con el guiso de lentejas y la crema. Decorar con tomates de cóctel sal y hierbas frescas.

