



PIERNA DE CORDERO A BAJA TEMPERATURA, SOUS-VIDE

Ingredientes para 2 pax.

- 1 pierna de cordero lechal
- 1 cabeza de ajos, pelado y laminado
- sal
- 1 vaso de coñac. mitad para el grill, mitad para la reducción.
- 2 cucharadas de miel
- La guarnición de tu elección: patatas a lo pobre o verduritas variadas, hervidas. Una ensalada es una excelente opción también.

Procedimiento

1. Sala generosamente la pierna y embadúrnala bien de las laminas de ajos. Pasa a la bolsa y envasa al vacío. Deja reposar en la nevera 2 horas.
2. Introduce la bolsa con la pierna en el circulador de inmersión termal (*thermoplongeuse*). Deja cocinarse durante 30 horas a 65°C.
3. Terminada la cocción, decanta los jugos y redúcelos. Si necesitas cantidad de salsa, opcionalmente añade caldo de los huesos del cordero o simplemente agua añadiendo un poco de coñac, deja que el alcohol se evapore 10 min.
4. Pasa la pierna a una bandeja de horno quítale los ajos y añádele el coñac y la miel. Introduce en el horno con grill durante 15 min.

Finalmente, siirve tu pierna acompañada de las verduras de tu elección con la salsa reducida en una salsera. Cuidado que la carne está tan tierna que se deshace con el contacto del tenedor... ¡A ver si se te va a caer a medio camino del plato! 😊

Desde luego, que este plato bien podría llamarse *Gigot à la Cuillère*, que es como llamamos al cordero cuando lo hemos hecho mucho tiempo en el horno y muy bajito. Está tan tierno que se come con cuchara.

Et voilà, bon appétit!