

CORDERO TRUFADO CON TUBER MELANOSPORUM A LA MIEL DE ROMERO

Autora: **MARIA AGUT MONFERRER**



Ingredientes para 6 personas

- . 2 paletillas de cordero cortadas en 3 trozos cada una
- . 1 cabeza de ajos
- . 6 hojas de laurel
- . 1 pizca de tomillo
- . 1 pizca de orégano
- . Sal
- . Aceite suficiente para cubrir la carne
- . Miel líquida
- . 2 copas coñac trufado
- . Trufa fresca (Tuber melanosporum)

Para la guarnición:

- . 3 tomates
- . 2 latas de olivas negras perlas
- . 1kg. Patatas pequeñas peludas cortadas a gajos

Preparación:

- . Poner los trozos de carne salpimentados en una olla lo bastante honda para cubrir con el aceite, añadir las especias y confitar a fuego lento hasta que la carne esté tierna.

Mientras se cuece:

- . Freír las patatas cortadas a gajos y reservar
- . Cortar los tomates por la mitad, vaciar, salpimentar y rellenar con las aceitunas, reservar.

Cuando la carne esté hecha

- . Disponer los trozos de carne en una bandeja de horno, colocar los tomates por los lados.
- . Rociar con el coñac trufado
- . Chorrear la miel por encima del cordero
- . Hornear de 15 a 20 min. A 180°C, sacar y rociar todo con el caldo de la bandeja, rallar la trufa por encima y devolver al horno 5 min. Más.

Servir

Poner un trozo de carne en medio del plato, un trozo de tomate al lado y un puñadito de patatas fritas al otro lado, Rociar la carne por encima con un poco del caldo restante de la bandeja.