

Jarrete de cordero con chucrut y ñoquis al parmesano

Tiempo total **240 Mins.** **40 Mins.** Tiempo de preparación **200 Mins.** Tiempo de cocción

INGREDIENTES

10 porciones

Para el cordero:

| | |
|----------------|---|
| 1 l | de caldo de cordero |
| 500 ml | <u>Kikkoman Salsa Estilo Japonés Teriyaki para Marinados</u> |
| 3,25 kg | de jarretes de cordero con hueso (10 unidades de aprox. 325 g cada una) |
| 10 g | de fécula de maíz |
| 50 ml | de aceite vegetal para rociar |

de aceite vegetal para rociar:

| | |
|---------------|------------------------------|
| 50 g | de mantequilla |
| 200 g | de chalotas en rodajas |
| 30 g | de pimentón ahumado en polvo |
| 1 kg | de chucrut (peso escurrido) |
| 500 ml | de vino blanco |
| 1 l | de caldo de verduras |
| | Sal |
| | Pimienta |

Para los ñoquis:

| | |
|--------------|-----------------------------------|
| 600 g | de ñoquis refrigerados |
| 50 g | de mantequilla |
| 100 g | de queso parmesano recién rallado |
| 30 g | de piñones tostados |
| 20 g | de perejil finamente picado |
| | Nuez moscada recién rallada |

Para el pesto:

| | |
|-------------|-------------------|
| 50 g | de perejil lavado |
|-------------|-------------------|

PREPARACIÓN

Pasos 1

Mezcle el caldo de cordero con la Marinada Teriyaki Kikkoman y envase los jarretes al vacío. Cocine en horno mixto a 90 °C durante aproximadamente 4,5 horas.

Pasos 2

Mientras tanto, para el chucrut al pimentón, derrita la mantequilla en un cazo y rehogue las chalotas durante 1–2 minutos. Añada el pimentón en polvo y continúe rehogando brevemente. Incorpore el chucrut, desglase con el vino blanco y añada el caldo. Cueza a fuego suave durante unos 45 minutos, hasta que el líquido se haya reducido por completo. Sazone con sal y pimienta.

Pasos 3

Cueza los ñoquis en agua hirviendo con sal siguiendo las instrucciones del paquete. Páselos a una sartén grande con la mantequilla y glasee con un poco del agua de cocción. Justo antes de servir, incorpore el parmesano, los piñones y el perejil, y sazone con una pizca de nuez moscada.

Pasos 4

Para el pesto, Triture el perejil, la ralladura de limón y los pistachos con el aceite de oliva utilizando una batidora de mano. Sazone con sal al gusto.

Pasos 5

Saque los jarretes de las bolsas, recoja el líquido de cocción y redúzcalo ligeramente. Mezcle la fécula

15 g de ralladura de limón
100 g de pistachos tostados y pelados
100 ml de aceite de oliva
Sal

de maíz con un poco de agua y añádala para espesar la salsa. Rocíe los jarretes con el aceite vegetal y caliéntelos en el horno a 180 °C durante unos 20 minutos.

Pasos 6

Para servir, disponga el chucrut en los platos y coloque el jarrete de cordero en el centro. Reparta los ñoquis al parmesano alrededor y rocíe con el pesto y la salsa.