

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** [Kikkoman Salsa Estilo Japonés Teriyaki para Marinados](#)
- 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.