

CORDERO

Con reducción de naranja al cava

🕒 30 minutos

📏 Fácil

👤 4 personas

✓ INGREDIENTES

- 2 naranjas
- 250 ml de cava
- 60 g de miel
- 150 ml de salsa de soja
- 1 cucharada de harina fina de maíz
- 400 g de cordero fileteado
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal
- Pimienta negra
- ½ **Ensalada del Chef Edición Fiestas**
- Vinagreta Gourmet Florette**



1 Para la salsa de naranja, **mezcla** en un bol mezcla en frío el zumo de las dos naranjas, el cava, la miel, la salsa de soja y la harina de maíz. **Remueve y reserva.**



2 **Cocina** el cordero en una sartén con aceite de oliva durante 5 minutos hasta que se doren ambos lados. **Salpimenta** al gusto.



3 **Vierte** la salsa de naranja en la misma sartén y cocínala hasta que se reduzca y espese.



4 **Emplatamos** una ración de cordero en el recipiente que más nos guste y **salseamos** con un poco más de reducción de naranja al cava.



5 **Dispón** la ensalada del Chef en una ensaladera, alíñala con la vinagreta Gourmet y remueve. **Emplátala** encima del cordero para darle volumen al plato.

PRODUCTOS DE ESTA RECETA



Chef Edición fiestas



Vinagreta Gourmet

