KOCHREZEPTE FRISCH AUS MALLORCA von Fet a Sóller

Arroz de ME y tomate de ramillete relleno

El chef Kike Martí, galardonado con una estrella Michelin, ha elaborado un aromático plato de cordero que contiene todos los ingredientes importantes de la región mediterránea. Una excursión al mundo de los sabores mediterráneos.

Sigue a Kike en Instagram: @kikemarticerda

Tiempo de preparación: 60 min. · Nivel de dificultad: difícil

Cantidad

Ingredientes para 2 personas.

Ingredientes

8 ud. Tomates de ramallet
500 g Pierna de cordero
150 g Riñón
200 g Calabaza
150 g Garbanzos cocidos
6 ud. Alcachofas
1 cdta Comino
1 cdta Sal
1 ud. Diente de ajo
1 ud. Hojas de salvia al gusto
200 ml Palo
1 cdta Tomillo
2 ud. Hilos de azafrán
1 cdta Pimentón dulce
600 cl Caldo de carne
440 g Arroz para paella

Preparación

Ponemos en una bandeja el muslo con cuatro tomates cortados, tomillo fresco, medio vaso de

palo, sal y agua hasta la mitad de la carne. Lo tapamos y lo metemos en el horno 45 min.

Retiramos los tomates y los reservamos, pero dejamos el ME (la carne) 20min más en su jugo.

Salteamos los riñones con ajo y salvia fresca. Abrimos los tomates por la parte superior, los vaciamos y los rellenamos con los riñones. Lo asamos en el horno a 180ºC durante 10 min.

En una greixonera (olla de barro típica de Mallorca), añadimos la carne deshuesada de ME con las alcachofas, la calabaza a dados y los garbanzos. Incorporamos los tomates reservados triturados. Condimentamos con comino, azafrán y tap de Cortí.

Ahogamos el arroz, añadimos el caldo caliente y lo metemos en el horno 17min a 200ºC.

Emplatamos con los tomates rellenos de riñones y espolvoreamos tomillo fresco.

Este plato procede del recetario mallorquín "Tomátiga de Ramellet - Pagesos i cuiners"