

**CREPINETA DE CORDERO LECHAL CON SALSA DE ACEITUNAS NEGRAS Y ESPUMA DE CRUSTÁCEOS.**

INGREDIENTES		INGREDIENTES	
Cantidad	Mercaderías	Cantidad	Mercaderías
1	CARRE DE CORDERO LECHAL		Para el relleno:
C/S	ACEITE OLIVA VIRGEN EXT.	100 GR	FOIE FRESCO
	Para la salsas:	1	RIÑÓN DE CORDERO
2	ZANAHORIA	C/S	PEREJIL Y CEBOLLINO
2	PUERRO	50 GR	PIÑONES
2	CEBOLLAS	C/S	REDAÑO
6	CHALOTA		
40 GR	TRUFA NEGRA	½ L	VINO TINTO
C/S	CAPARAZONES DE BOGAVANTE	50 CL	VINO BLANCO
200 GR	ACEITUNAS NEGRAS SIN HUESO	¼ L	FONDO DE AVE
½ L.	FONDO CORDERO	C/S	TOMILLO Y ROMERO F.
	Para la guarnición:	½ L	NATA LIQUIDA
200 GR	COUS-COUS	50 GR	TOCINO IBÉRICO
50 GR.	PASAS	50 GR	BACON
50 GR	ALMENDRAS	½ UNID	REPOLLO
C/S	CEBOLLINO PICADO		

**ELABORACIÓN**

1. Preparar la mise en place.
2. Limpiar las costillas del carne y separarlas.
3. Picar la carne sobrante y el riñón. Trocear el foie fresco, picar el perejil y el cebollino y mezclarlo todo con la carne picada.
4. Disponer una chuleta de cordero, rellenar con la farsa y envolver con el redaño.
5. Hacer la salsa, en recipiente adecuado, rehogar la chalota picada
6. En el mismo recipiente introducir el vino blanco y el tinto, reducir a la mitad.
7. En otro recipiente confitar las aceitunas negras con aceite de oliva.
8. Una vez reducido el vino agregar el fondo de ave y el de cordero, dejar reducir y a posterior emulsionar con aceite de oliva.
9. En el horno dorar los caparazones del bogavante.
10. Realizar un fondo con la zanahoria, el puerro y la cebolla, añadir agua hasta que cubra y reducir. Una vez reducido, colar, añadir nata y dejar cocer hasta la textura de una salsa.
11. Cortar el repollo en juliana y escaldar.
12. En sartén con aceite caliente, saltear el tocino y el bacón cortado en lardones y agregar el repollo, sazonar.
13. Rehidratar las pasas con agua caliente.
14. Mojar el cous-cous con fondo de ave caliente, una vez cocido, sazonar, adicionar un poco de aceite de oliva, las pasas y las almendras ralladas.
15. En sartén bien caliente marcar las crepinetas, dar un golpe de horno a 170 C, durante 8 minutos.
16. Montar el plato, disponer una base de repollo, las crepinetas encima, el cous-cous en molde y mojar con las salsas de cordero y de crustáceos.