

Paleta de cordero a baja temperatura con ajo, albahaca y jengibre

Junto con el cuello y la panza, la paleta es el corte más sabroso: lleno de sabor, jugoso y tierno. Puedes dejar la [paleta de cordero](#) con hueso si lo prefieres; como se cocina lentamente, el hueso se desprenderá muy fácilmente al final. Aquí he usado albahaca, ajo y también jengibre, este último algo menos común con el cordero, pero le aporta un toque exótico que combina muy bien. Además, el [vinagre de Chardonnay](#) aporta una acidez dulce muy agradable. Asegúrate de dorar bien el cordero al principio, luego baja la temperatura y sigue las indicaciones de tiempo y ve rociando para asar el cordero a la perfección.

Ingredientes para la aleta de cordero con ajo, albahaca y jengibre

1,2 kg de paleta de cordero, con hueso o deshuesada y atada si está deshuesada, a temperatura ambiente

1 cucharada de sal marina

3 cucharadas de aceite de oliva

4 hojas grandes de albahaca

8 dientes de ajo

1 trozo de jengibre de 5 cm, pelado y picado

2 chalotas

200 ml ($\frac{3}{4}$ taza más 2 cucharadas) de vinagre de **Chardonnay**

800 ml ($3\frac{1}{3}$ tazas) de caldo de cordero (ver página 16)

2 tomates, en cuartos

Unas ramitas pequeñas de romero

Pimienta negra recién molida

Berenjena y calabacín fritos en rodajas, para servir

Elaboración

Precalienta el horno a 220°C (425°F). Sazona el cordero con la sal y abundante pimienta negra, masajeando muy bien el condimento sobre la carne. Colócalo en una bandeja honda para asar resistente al fuego, rocía con el aceite y ásallo durante 25 a 30 minutos, girándolo una o dos veces, hasta que esté dorado por completo.

Añade 2 hojas de albahaca, los ajos, el jengibre y las chalotas a la bandeja y vuelve a meterla en el horno durante 5 minutos. Retira la bandeja del horno nuevamente y colócala a fuego bajo. Agrega el vinagre, que debería evaporarse casi de inmediato y desglasa la bandeja removiendo para soltar los trozos caramelizados del fondo. Añade el caldo y los tomates, mezcla bien, y cubre con papel de aluminio dejando un borde abierto para que el vapor escape.

Reduce la temperatura del horno a 135°C (275°F). Vuelve a colocar el cordero en el horno y ásallo durante 30 minutos. Retira el papel de aluminio, rocía el cordero con sus jugos y vuelve a cubrirlo. Repite este proceso después de 30 minutos. Luego, retira el papel de aluminio y cocina durante 2 horas más, rociando el cordero cada 30 minutos. El cordero debe quedar muy tierno, casi deshaciéndose.

Retira la bandeja del horno y cuela los jugos en una sartén. Cocina a fuego medio-alto durante 5 a 8 minutos, removiendo continuamente, hasta que la salsa esté lo suficientemente espesa como para cubrir la parte trasera de una cuchara. Pica las hojas de albahaca restantes y agrégalas a la salsa, luego ajusta la sazón con sal y pimienta al gusto.

Emplatado

Corta la paleta de cordero, vierte la salsa por encima y decora con las ramitas de romero. Sirve con las rodajas de berenjena y calabacín fritos.