

IBERIA RONDA magazine

EJEMPLAR GRATUITO PARA EL VIAJERO / YOUR PERSONAL COPY

Junio 2011 June



Paco Roncero, Dani García,
Ramón Freixa, Toño Pérez

Iberia, el restaurante con más estrellas del mundo
Iberia, the restaurant with the most stars in the world

A Coruña ▾ Los Haitises ▾ Fráncfort/Frankfurt ▾ Honolulu

La receta seleccionada de este mes es Paletilla de cordero asada con su jugo al aceite de canela y melocotones asados uno de los platos que se sirven en la clase Business Plus de Iberia.

This month's selected recipe is Roast shoulder of lamb in its own gravy with cinnamon oil and baked peaches one of the dishes served in Iberia's Business Class.



Paletilla de cordero asada con su jugo al aceite de canela y melocotones asados

Roast shoulder of lamb in its own gravy with cinnamon oil and baked peaches

Ingredientes para 4 personas:

4 paletillas de cordero lechal (500 gr. cada una), 2 dl. de vino tinto, 1 dl. de aceite de girasol, 3 ramas de canela, 3 melocotones de viña, 30 gr. de mantequilla, 15 gr. de azúcar, 5 gr. de sal fina, 2 gr. de perejil fresco, picado fino.

Elaboración:

- ▶ Salar las paletillas y atarlas con hilo de cocina dándoles forma de rulo. Poner en una bandeja de horno junto con el agua y asar a 160°C durante 80 minutos, regando las piezas cada 20' con el jugo que se va formando. Si el jugo se consumiese, podemos ir añadiendo un poco más de agua.
- ▶ Transcurrido el tiempo de asado, sacar del horno y reservar a temperatura ambiente.
- ▶ Una vez reposado el cordero, al menos 10 minutos, retirar de la bandeja de horno todo el jugo del asado y con ayuda de una espátula sacar todo el fondo caramelizado. Poner en un cazo junto con el vino previamente reducido una cuarta parte y dar un hervor.
- ▶ Para hacer el aceite aromático de canela, ponemos el aceite de girasol y las ramas de canela en un cazo y lo dejamos 20' a 90 °C. Tapar el cazo y dejar enfriar a temperatura ambiente. Con este aceite aromatizaremos el jugo del cordero incorporándolo a la vez que mezclamos bien con una varilla. El aceite sobrante se puede conservar en el frigorífico, tapado herméticamente.
- ▶ Cortar los melocotones en cuartos, retirando el hueso y colocar en una bandeja pequeña de horno con la mantequilla y un poco de azúcar. Asar a 150°C durante 30'. Sacar del horno, quitar la piel de cada cuarto y espolvorear con perejil picado.
- ▶ Cortar las paletillas en medallones gruesos, calentar, salsear con el jugo emulsionado con el aceite aromático de canela y acompañar con los melocotones asados.

Ingredientes for 4 servings:

4 shoulders of suckling lamb (500 g each), 2 dl red wine, 1 dl sunflower oil, 3 sticks of cinnamon, 2 vine peaches, 30 g butter, 15 g sugar, 5 g table salt, 2 g finely chopped fresh parsley.

Preparation:

- ▶ Salt the shoulders of lamb, then roll and tie them with butcher's string. Place on a baking tray, add water and roast at 160°C for 80 minutes, basting the meat every 20 minutes in the gravy that forms. If the gravy is used up, a little more water can be added.
- ▶ When roasted, remove the lamb from the oven and set apart at room temperature.
- ▶ Once the lamb has settled for at least 10 minutes, remove all the gravy from the baking tray and scrape off the caramelised layer at the bottom with a spatula. Place in a saucepan along with the wine, previously reduced by a quarter, and bring to the boil.
- ▶ To make the aromatic cinnamon oil, place the sunflower oil and cinnamon sticks in a pan and heat for 20 minutes at 90°C. Cover the pan and leave to cool at room temperature. This oil is added as an aromatic agent to the lamb gravy, stirring it in well. Any remaining oil can be hermetically sealed and kept in the fridge.
- ▶ Cut the peaches into quarters, removing the stones, and place them in a small oven tray with the butter and a little sugar. Bake for 30 minutes at 150°C. Once out of the oven, remove the skin from each

quarter and sprinkle with chopped parsley.
▶ Cut the shoulders into thick medallions and heat them up. Add the gravy emulsified with the aromatic cinnamon oil, and garnish with the baked peaches.



(*) Alumno de la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid, Paco Roncero ha trabajado a las órdenes de Ferran Adrià y es en la actualidad director y chef ejecutivo del Casino de Madrid que cuenta con dos estrellas Michelin y tres soles en la Guía Repsol.

(*) A former student at the Escuela Superior de Hostelería y Turismo in Madrid, Paco Roncero has worked for chef Ferran Adrià and at present is the director and chief executive of the Casino de Madrid restaurant, which boasts two Michelin stars and three 'suns' in the Repsol guide.