Pomì
O Così. O Pomì.

Lamb loin chops, fried polenta and tomato reduction

Preparation time: 40 min
Difficulty: Medium

Ingredients

- Basil: to taste
- EVO oil: to taste
- Garlic: 2 cloves
- Lamb: 21,1 oz
- Oregano: to taste
- Pepper: to taste
- Rosemary: to taste
- Salt: to taste
- Stale polenta: 10,5 oz
- Thyme: to taste
- White onion: 2,8 oz
- White wine: 0,2 l

For this recipe we used:

Organic Strained Tomatoes 3.5oz

Preparation

1. Deshuesar el lomo de cordero separando el solomillo de los huesos.
2. Utilizar estos últimos para crear la reducción haciéndolos cocer durante 2 horas, dorándolos primero y añadiendo luego la sal, la pimienta, la cebolla, el ajo y el tomillo.
3. Terminar la reducción rociando con vino blanco y añadiendo el **Tomate ecológico escurrido.**
4. Filtrar todo muy fino y volver a ponerlo en el fuego hasta obtener una salsa espesa y sabrosa.
5. Mientras tanto, marinar el solomillo con sal, pimienta, tomillo, romero, aceite y ajo.
6. Cocer el solomillo en la sartén por todos los lados.
7. Cubrir el solomillo de cordero, dejarlo reposar durante 5 minutos y hornearlo a 200 º durante 6 minutos.
8. Mientras tanto, freír la polenta dura cortada en cubitos.
9. Después de completar la cocción del cordero, dejarlo reposar durante 4 minutos y cortarlo en rodajas para emplatarlo.