

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



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.

For this recipe we used:

Organic Strained Tomatoes 3.5oz

