



## **EL CORDERO** **Su carré relleno de boletus**

### **Ingredientes para 4 personas**

2 carrés de cordero  
Aceite de oliva  
Pimienta  
Sal

**Para el relleno**  
400 gr. de hongos  
Aceite de oliva  
Tomillo  
Sal

**Para confitar los boletus**  
250 gr. de boletus  
Aceite de oliva

### **Elaboración**

Cortar el carré dejando sólo las ocho costillas centrales. Despegar con ayuda de un cuchillo la falda de las costillas, dejando el lomo limpio. Con la punta de un cuchillo raspar bien los huesos para que queden limpios. Rellenar el carré con los hongos confitados enrollando la falda sobre el lomo y colocar unas cucharadas más de hongos confitados entre ambos. Bridar bien el carré para que el relleno no se salga. En una placa de horno bien engrasada colocar el carré, salpimentar y espolvorear con tomillo en rama. Introducir veinte minutos al horno a 220° C.

### **Para confitar los boletus**

Limpiar y lavar los boletus. Cortar en láminas. En una sartén echar aceite de oliva y dos dientes de ajo y laurel a fuego bajo. Dorar los dientes y añadir las láminas de boletus. Confitar a fuego bajo de dos a cinco minutos. Retirar los boletus del aceite y poner a punto de sal. Reservar el aceite para la vinagreta.

### **Montaje y servicio**

Salsear con los jugos restantes del asado y acompañar de una buena ensalada de pampolina; en temporada, servir bien caliente.