

Cotlet de purcel succulent și plin de arome – O metodă inovatoare și delicioasă pentru a găti cotletele de purcel



Cotlet de purcel – Carne succulentă și plină de arome



Astăzi vă prezentăm o metodă inovatoare și delicioasă pentru a găti cotletele de purcel: REVERSE SEARING. Această tehnică asigură o carne succulentă și plină de arome, perfectă pentru orice masă deosebită! Cotlete de purcel **suculente, aromate și perfect gătite**, care vor impresiona orice gurmand. Aceste cotlete sunt ideale pentru o cină specială sau pentru a impresiona oaspeții la următoarea voastră petrecere.

Aceasta tehnică de reverse searing sigilează sucurile în interior și conferă cotletelor o textură crocantă și un gust deosebit. Ingredientele sunt mai jos în descriere, iar rețeta pas cu pas este prezentată în video.

- 5 bucăți cotlet de purcel

- 100 g unt
- 3-4 crenguțe salvie
- 3-4 crenguțe rozmarin
- 5 lingurițe ulei de măsline – 40-50 ml pentru prăjit
- sare
- piper

1. Alegeți cele mai frumoase cotlete de purcel și aromatizați-le cu sare, piper și ierburi proaspete.
2. Așezați cotletele pe un grătar în cuptor, la 110 grade Celsius. Lăsați-le să se gătească timp de 70-80 de minute.

Reverse searing:

1. După ce cotletele s-au gătit încet în cuptor, încingeți o tigaie cu ulei de măsline. Adăugați salvie, crenguțe de rozmarin și unt în tigaie.
2. Gătiți cotletele în această baie aromatică timp de aproximativ 6 minute, până când capătă o crustă frumoasă și aurie.