

# Lomo de cordero al ratatouille Sous Vide

**Autor:** Heiko Antoniewicz

**Tiempo de preparación:** 40 minutos

**Tiempo de cocción:** 1 hour 5 minutes



## Ingredientes

Para 4 personas:

### Lomo de cordero (Sous Vide):

4 filetes de lomo de cordero de 150 g listos para cocinar

4 ramilletes de romero

Pimienta

40 ml de aceite de oliva

### Ramillete (Sous Vide):

1 calabacín mediano

1 berenjena

2 pimientos rojos

3 tomates carnosos

1 cucharadita de concentrado de tomate

1 cebolla pequeña

1 ramillete de tomillo

1 diente de ajo pequeño

30 ml de aceite de oliva

Sal

## Preparación

### Lomo de cordero (Sous Vide):

Envase al vacío el lomo de cordero junto con los otros alimentos y cuézalos a 56 °C durante 30 minutos al baño maría Sous Vide de **fusionchef**. Después, dórelo en una sartén. Añada sal y trínchelo.

### Ratatouille (Sous Vide):

pique la cebolla en brunoise y dórela en aceite de oliva junto con el ajo. Añada el concentrado de tomate y dórelo un poco. Eche sal y deje que se enfríe. Trocee el resto de verduras en dados de 1 cm. Enváselas al vacío con las verduras de la sartén y cuézalas a 85 °C durante 35 minutos al baño maría Sous Vide de **fusionchef**. Retírelas de la bolsa de vacío y glaséelas.

Nuestra recomendación: sívalo con patatas al ajo.