

# Agnello alle olive (Cordero con aceitunas)

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Cordero

**Manteca:** 30 g

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Ajo:** 2 Cabezas

**Masa Philo:** 5 Láminas

**Manteca derretida:** Cantidad necesaria

**Harina:** 50 grs.

**Costillas de cordero:** 16 Unidades

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Aceitunas verdes:** 150 g

### Salsa

**Puré de aceitunas:** 1 cdita.

**Manteca:** 60 g

**Perejil:** A gusto

**Pimienta en grano:** A gusto

**Aceite De Oliva:** 50 cc

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Jugo de Limón:** 2 Unidades

**Caldo De Vegetales:** 100 cc

**Puré de Ajos:** 1 cdita.

## Preparación de la Receta

### Cordero

- Rocíe las cabezas de *ajo* con aceite de oliva y ase en el horno caliente hasta que estén tiernos.
- Abra las cabezas de *ajo* al medio y apriete hasta desprender la pulpa.
- Procese las aceitunas hasta reducirlas a puré.
- Retire los excesos de grasa de la carne y respese los huesos hasta dejarlos libre de carne.
- Pase la carne de **cordero** ligeramente por *harina*.

- En una sartén caliente con aceite de oliva y *manteca* dore la carne por ambas caras y salpimiente.
- Retire del fuego y unte una cara de la carne con el puré de ajos y de aceitunas.
- Corte la masa en cuadrados parejos y superponga 4 capas de masa pincelando cada una con *manteca* derretida.
- Coloque sobre una placa enmantecada y en el centro acomode las costillas de *cordero* en grupos de a cuatro.
- Cierre la masa juntando las puntas en el centro, ate con ciboulte blanqueado y pincele con *manteca* derretida.
- Lleve al horno caliente durante 2 a 3 minutos o hasta que la masa se dore.

## Salsa

- En una sartén derrita la mitad de la *manteca* con aceite de oliva y los granos de pimienta.
- Vierta el *jugo* de *limón* y deje reducir unos segundos.
- Incorpore el puré de ajos, sal, pimienta y mezcle bien.
- Agregue el puré de aceitunas, el caldo y deje reducir unos minutos más.
- Añada el *perejil* picado, la *manteca* y mezcle hasta emulsionar.

## Presentación

- En la base de un plato sirva la salsa y en el centro el *cordero*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/agnello-alle-olive-cordero-con-aceitunas>