Cerdo con ragout de raíces y aceite de remolacha

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Caldo de verduras: 30 cc
Costillas de cordero: 8 Unidades
Romero: 2 Ramas
Mostaza en grano: 2 cdas.
Ajo: 2 Dientes
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 50 cc

Aceite de remolachas

Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 150 cc
Remolachas: 5 k

Aceite verde

Cebolla de verdeo: ¼ k
Sal: A gusto
Aceite Neutro: 150 cc

Bebida sugerida

Vino Riesling:

Ragout de raíces

Nabo: 300 g
Laurel: 1 Hoja
Remolachas baby: 300 g
Portobellos: 250 grs.
Aceite De Oliva: 50 cc
Sal y Pimienta: A gusto
Romero: 1 Rama
Zanahorias baby: 300 g
Cebollas pequeñas: 300 g
Tomillo: 1 Rama

Preparación de la Receta

- Aplaste los ajos.
- Disponga las costillas en una fuente y marine con el *ajo*, sal, pimienta, *romero* y aceite de oliva.
- En una sartén caliente selle la carne por ambas caras.
- Agregue el caldo y termine la cocción en el horno durante 25 minutos aproximadamente.
- Deglase el fondo con la *mostaza* y más caldo

Ragout de raíces

- Pele los nabos, las zanahorias y las cebollas.
- Disponga las verduras en una fuente con el *tomillo*, los *hongos*, las hierbas, sal, pimienta y aceite de oliva.
- Cocine en el horno caliente durante 20 minutos aproximadamente.
- A mitad de la cocción cubra con una lámina de papel aluminio.

Aceite de remolachas

- Pase las remolachas por la juguera.
- Reduzca el *jugo* a la mitad de su volumen.
- Añada sal y pimienta.
- Monte la salsa con el aceite de oliva.

Aceite verde

- Pique groseramente las cebollas de verdeo y blanquee en abundante agua salada hirviendo.
- Corte la cocción en agua helada y cuele.
- Procese las cebollas con el aceite y la sal.

Presentación

- Sirva las verduras en el centro de un plato, en el borde del plato sirva las dos salsas, finalmente sirva las costillas en el centro de un plato.
- Acompañe con *mostaza*.

- Si no cuenta con juguera, puede rallar o procesar las remolachas.
- Si las costillas de **cerdo** que elija son gruesas opte por 1 sola por porción.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cerdo-con-ragout-de-raices-y-aceite-de-remolacha