

Chuletas de cordero con hongos

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Orégano: 1 Rama

Manteca: 1 cdas.

Sal y Pimienta: A gusto

Romero: 1 Rama

Pan Rallado: 100 g

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Costillas de cordero: 1 k

Ajo: 1 Diente

Perejil: 30 g

Queso rallado: 100 g

Guarnición

Oporto: 50 cc

Ajo: 1 Diente

Azúcar Negra: 80 grs.

Aceite De Oliva: 1 cda.

Sal y Pimienta: A gusto

Manteca: 1 cda.

Tomillo: 1 Rama

Papines: 400 g

Salsa

Cebolla de verdeo: 2 Unidades

Hongos de pino: 50 g

Ajo: 1 Diente

Vino blanco seco: 50 cc

Manteca: 50 g

Champignones: 50 g

Portobellos: 50 grs.

Perejil: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Con un cuchillo filosos retire la grasa de las chuletas de **cordero** y sal pimienta.
- Pique el *romero*.
- Pele y pique el *ajo*.
- Pique las hierbas.

- En una sartén con una cucharada de aceite de oliva selle el *cordero* junto con el *romero* picado.
- En un bowl coloque el queso y el pan rallado, el *ajo* y las hierbas picadas, la sal, la pimienta y el aceite de oliva mezclando hasta lograr consistencia espesa
- En una fuente de horno previamente enmantecada coloque las costillas y reboce con la preparación anterior.
- Precaliente en horno a 180°.
- Lleve a horno durante 15 minutos aproximadamente.

Salsa

- Limpie los **hongos** y pique.
- Pele y pique el *ajo*.
- Pique el *perejil*.
- Lave bien la *cebolla* de verdeo y pique.
- En una sartén con una cucharada de *manteca* rehogue el *ajo* junto con la *cebolla* de verdeo.
- Añada los *hongos* y salpimiente.
- Desglace con vino blanco y deje evaporar el alcohol.
- Ligue la salsa con una cucharada de *manteca* y añada el *perejil* picado.

Guarnición

- En una olla con abundante agua en ebullición cocine los papines durante 3 minutos, retire y corte en mitades.
- Pele y pique el *ajo*.
- En una sartén con una cucharada de *manteca* y aceite de oliva vierta el azúcar negra, el *oportó* y deje evaporar el alcohol.
- Añada los papines, el *ajo* picado, el *tomillo*, a sal, la pimienta, y deje cocinar a fuego bajo.

Presentación

- Sirva la *costilla* de *cordero*, rocíe con la salsa de *hongos*, acompañe con los papines caramelizados y decore con hierbas frescas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/chuletas-de-cordero-con-hongos>