

Chuletas de cordero con tau-si

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Rack de Cordero: 1 Unidad

Marinada

Tomillo: 2 cdita.

Sal gruesa: A gusto

Ajo: 3 Dientes

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Pimienta Negra: A gusto

Papas salteadas

Sal gruesa: A gusto

Romero: 1 cda.

Ajo: 5 Dientes

Aceite De Oliva: 1/4 Taza

Tomillo: 1 cda.

Papines: 20 Unidades

Caldo De Pollo: 1/2 Taza

Salsa

Cebolla: 1 Unidad

Aceite De Oliva: 4 cdas.

Salsa Hoisin: 2 cdas.

Agua: 1 Taza

Vino Tinto: 50 cc

Salsa de ostras: 2 cdas.

Pimiento rojo: 1 Unidad

Jengibre raiz: 1 Unidad

Ajo: 4 Dientes

Tau si (porotos negros fermentados): 2 cdas.

Preparación de la Receta

- Limpie las costillas de **cordero**, retire la grasa y la carne que las recubre y cubra los extremos con papel aluminio.
- Cada dos costillas de un golpe con el cuchillo sin separar por completo.

Marinada

- Deshoje el *tomillo*.
- Pele y pique los ajos.
- En una fuente mezcle el *tomillo*, sal gruesa, pimienta negra, *ajo* y aceite de oliva.

Armado

- Frote las costillas de *cordero* con la *marinada*. Reserve en una bolsa de plástico bien cerrada por dos horas.
- En una sartén con aceite de oliva coloque las costillas por el lado de la grasa.
- Dore por todo sus lados.
- Precaliente el horno a 200°.
- En una fuente para horno coloque las costillas de *cordero* en forma de corona, sujete los extremos con un *palillo* de madera, lleve al horno hasta terminar la cocción.
- Salsa
- Pele y corte la *cebolla* en cubos.
- Corte el *pimiento* rojo al medio, retire la parte blanca y las semillas corte en cubos.
- Pele y pique el *ajo*.
- Pele el *jengibre* y pique.
- Pique el tau-si.
- En una olla con aceite caliente rehogue la *cebolla*, agregue el *pimiento* rojo, el *jengibre*, el *ajo* y tau – si.
- Añada el *oporto*, deje evaporar el alcohol, y agregue el agua, la salsa hoisin y la salsa de ostras. Cocine unos minutos.
- Coloque en una licuadora y licúe bien todos los ingredientes, pase por un *tamiz* y coloque la salsa nuevamente al fuego a reducir.
- Coloque la salsa en la sartén en la que cocinó el *cordero* para levantar el fondo de cocción.

Papas salteadas

- Corte los papines al medio.
- Pele y pique los ajos.
- Deshoje el *tomillo*.
- Pique el *romero*.
- Pique el *perejil*.
- En un sartén grande con aceite de oliva dore las papas con el *ajo*, el *tomillo*, el *romero* y sal gruesa.
- Agregue el caldo, tape con papel aluminio y cocine a fuego bajo hasta que haya desaparecido el líquido.
- Al final agregue el *perejil* picado.

Presentación

- En una fuente coloque las costillas de *cordero*, retire el papel aluminio y los palillos de madera, coloque en el centro las papas salteadas y rocíe con la salsa.

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