

# Chuletas de cordero magallánicas con pebre tibio y suave chuchocha

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Bebida sugerida

Vino Syrah:

### Chuchocha

**Cebolla de verdeo (la parte verde):** 2 Unidades

**Cebollas:** 2 Unidades

**Leche:** 2 Tazas

**Crema de leche:** 2 Tazas

**Manteca:** 1 cda.

**Chuchocha o polenta:** 250 g

### Cordero

**Aceite De Oliva:** 4 cdas.

**Costillas de cordero:** 1 y 1/2 k

### Pebre

**Cebollas:** 2 Unidades

**Cilantro:** 10 Cantidad necesaria

**Ajo:** 3 Dientes

**Ciboulette:** 30 g

**Aceto balsámico:** 3 cdas.

**Aceite De Oliva:** 3 cdas.

**Sal de ajo:** A gusto

**Queso Crema:** 60 grs.

**Ciboulette:** 10 g

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Pimentón en polvo:** 1 cda.

**Aceite De Oliva:** 3 cdas.

**Tomates:** 6 Unidades

**Caldo de carne:** 1 Taza

# Preparación de la Receta

## Pebre

- Pique finamente el *ajo* y las cebollas.
- Pique las hierbas.
- Pele los tomates, corte en cuartos, retire las semillas y finalmente corte en cubos pequeños.
- En una *cacerola* con aceite de oliva dore las  $\frac{3}{4}$  partes de *cebolla* picada.
- Agregue la mitad de los tomates y deje cocinar unos minutos.
- Incorpore la mitad las hierbas picadas y revuelva.
- Incorpore con el aceto balsámico, el *ajo* picado y deje evaporar el alcohol.
- Vierta el caldo, revuelva y deje reposar fuera del fuego.
- Integre la *cebolla*, *tomate*, hierbas reservadas y el *pimentón* en polvo.
- Caliente antes de servir.

## Chuchoca

- Pique las cebollas y la parte verde de la *cebolla* de verdeo.
- En una *cacerola* con aceite rehogue la *cebolla* y la *cebolla* de verdeo.
- Incorpore la **chuchoca** y deje tostar ligeramente.
- Cubra con la leche y revuelva hasta que espese.
- Agregue la *crema* de leche y mezcle bien.
- Incorpore el queso *crema* y revuelva hasta que se funda.
- Condimente con sal de *ajo* y distribuya en moldes individuales.
- Lleve al horno caliente hasta que se dore la superficie.
- Desmolde y envuelva en hojas de maíz.

## Cordero

- Limpie las costillas de **cordero** raspando los huesos hasta dejarlos libres de carne.
- Separe las costillas en grupos de tres y salpimiente.
- En una sartén caliente con aceite de oliva dore las costillas por todas sus caras y condimente con sal y pimienta.

## Presentación

- En el centro de un plato disponga la *chuchoca*, el *cordero* a los lados y rocíe los bordes con el **pebre**.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/chuletas-de-cordero-magallanicas-con-pebre-tibio-y-suave-chuchoca>