Chuletas de cordero magallánicas con pebre tibio y suave chuchoca

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Bebida sugerida

Vino Syrah:

Chuchoca

Cebolla de verdeo (la parte verde): 2 Unidades
Cebollas: 2 Unidades
Leche: 2 Tazas
Crema de leche: 2 Tazas
Manteca: 1 cda.
Chuchoca o polenta: 250 g
Aceite De Oliva: 3 cdas.
Sal de ajo: A gusto
Queso Crema: 60 grs.
Ciboulette: 10 g

Cordero

Aceite De Oliva: 4 cdas.
Costillas de cordero: 1 y 1/2 k
Sal y Pimienta: A gusto

Pebre

Cebollas: 2 Unidades
Cilantro: 10 Cantidad necesaria
Ajo: 3 Dientes
Ciboulette: 30 g
Aceto balsámico: 3 cdas.
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 ¾ 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