

# Cordero al ajo Cabañil

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Papas:** 2 Unidades

**Perejil:** Cantidad necesaria

**Pan de campo:** 1 Unidad

**Harina:** 200 grs.

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Costillas de cordero:** 1 k

**Azafrán en polvo:** 2 Cápsula

**Colas de Langostinos limpias:** 300 g

**Laurel:** 1 Unidad

**Aceite para freír:** Cantidad necesaria

**Almendras:** 100 g

**Caldo:** Cantidad necesaria

**Ajo:** 4 Dientes

**Cerveza:** 300 cc

**Hígados de cordero:** 300 g

**Vinagre:** 100 cc

## Preparación de la Receta

- Sellar las costillas de **cordero** en un sartén con aceite de oliva, reservar.
- **PARA EL AJO CABAÑIL**
- *Dorar* rodajas de pan, hígados de *cordero*, dientes de *ajo* y las almendras.
- Una vez dorado colocar la preparación en un mortero machacar con el palote agregar *vinagre* y *caldo*.
- *Pelar* dos papas, cortarlas en rodajas, dorarlas en el sartén del *cordero*, agregar una hoja de *laurel*.
- Una vez doradas de ambos lados agregar las costillas junto con la picada hecha en el mortero.
- Cubrir con un poco mas de *caldo*, picar *perejil* y sumarlo al sartén para terminar.
- **PARA LOS LANGOSTINOS**
- Colocar en un bol colocar *cerveza*, *azafrán* en polvo y *harina* batir hasta lograr una pasta homogénea.
- Salar las colas de *langostinos* limpias, pasarlas por la preparación anterior y freír.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/cordero-al-ajo-cabanil>