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 freir: Cantidad necesaria
Almendras: 100 g
Caldo: Cantidad necesaria
Ajo: 4 Dientes
Cerveza: 300 cc
Higados 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