

# Cordero al nero

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Cebolla de verdeo:** 4 Unidades

**Ajo:** 4 Dientes

**Vino Tinto:** 100 cc

**Caldo de Cordero:** 200 cc

**Sal:** A gusto

**Costillar de cordero:** 1 Unidad

**Tinta de calamar:** 1 Sobre

## Guarnición I

**Berenjenas:** 2 Unidades

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Aceite De Oliva:** 30 cc

## Guarnición II

**Morrón amarillo:** 1 Unidad

**Sal:** A gusto

**Aceite:** Cantidad necesaria

**Morrón colorado:** 1 Unidad

**Morrón Verde:** 1 Unidad

## Preparación de la Receta

- Pele los ajos y corte en rodajas.
- Blanquee la *cebolla* de verdeo en abundante agua salada hirviendo
- Separe las costillas de **cordero** y raspe los huesos hasta dejarlos limpios.
- Realice una incisión en la carne de cada *costilla* e inserte el *ajo*.
- Introduzca la parte verde de las cebollas de verdeo en el *hueso* de las costillas.
- En una sartén con aceite de oliva selle el *cordero*
- Deglase con el vino y deje evaporar.
- Añada el caldo y cocine durante 3 minutos.
- Incorpore la tinta de *calamar* y retire el *cordero*.
- Agregue un poco más de caldo y deje reducir.

## Guarnición I

- Corte las berenjenas en finas rodajas.
- En una sartén con aceite de oliva saltee las berenjenas.
- Salpimente

## Guarnición II

- Corte los morrones en bastones y fría en abundante aceite caliente.
- Escorra sobre papel absorbente y sale.

## Presentación

- Disponga las rodajas de berenjenas alternadamente en el costado del plato, encima las costillas de *cordero*, cubra con al salsa, en el otro costado los morrones.

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