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

Guarnción II

- Corte los morrones en bastones y fría en abundante aceite caliente.
- Escurra 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