

# Cordero asado con chutney de ruibarbo

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Aceite de Sésamo:** 1 cdita.

**Sal:** A gusto

**Espinaca:** 1/2 Paquete

**Flores de caléndula:** Cantidad necesaria

**Azucar:** 1 cda.

**Piñones:** 2 cdas.

**Vinagre:** 1/4 Taza

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Cordero:** 1 k

**Menta:** 10 Hojas

## Chutney de ruibarbo

**Vinagre:** 1 Taza

**Mostaza de Dijon:** 1 cdita.

**Ajo:** 1 Diente

**Tomillo:** 1 Ramitas

**Tomates:** 200 g

**Salsa Tabasco:** 1/2 cdita.

**Azucar:** Cantidad necesaria

**Ruibarbos:** 200 g

**Laurel:** 1 Hoja

**Cebolla:** 200 g

**Cardamomo en polvo:** 2 cdita.

## Preparación de la Receta

- Machaque en el mortero la *menta* junto con el azúcar y el *vinagre*
- Forme una salsa.
- Limpie el costillar del **cordero** y divida de a tres costillas juntas.
- Cubra con papel aluminio las puntas de las costillas.

## Chutney de ruibarbo

- Pele el **ruibarbo** y corte en finas láminas.
- Coloque en una fuente cubra con azúcar y macere durante 24 horas
- Pele la *cebolla* y corte en tiras.

- Machaque el *ajo*.
- Corte los tomates en cubos.
- En una olla con *vinagre* caliente, hierva las cebollas, junto con el *ajo*, 150 g de azúcar, los tomates, la *mostaza*, el *cardamomo*, la salsa tabasco, el *tomillo*, el *laurel* y el *ruibarbo* macerado
- Cubra con papel aluminio y cocine a fuego bajo 1 hora aproximadamente.
- Retire el papel aluminio antes de terminar la cocción para evaporar parte de los líquidos.

## Armado

- En una sartén con aceite de oliva y sal caliente, selle las costillas de *cerdo* salpimentadas
- En otra sartén con aceite de oliva caliente, saltee las espinacas, junto con los piñones y sal.
- Sobre el final de la cocción agregue el aceite de *sésamo* sobre las hojas de *espinaca*.

## Presentación

- Sirva en un plato un colchón de espinacas, por encima el *cerdo* y acompañe con el **chutney**
- Salsee con la salsa de *menta* y decore con pétalos de flor de caléndula

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/cordero-asado-con-chutney-de-ruibarbo>