

Cordero con salsa de rosa mosqueta

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Cordero

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Costillar de cordero: 1 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Guarnición

Berenjena: 1 Unidad

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Pimiento verde: 1 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Romero: A gusto

Aceto balsámico: 2 cdas.

Pimiento amarillo: 1 Unidad

Ajo: 2 Dientes

Zucchini: 1 Unidad

Cebolla Morada: 1 Unidades

Salsa

Dulce de rosa mosqueta: 3 cdas.

Tomillo: A gusto

Pimienta: A gusto

Salsa Tabasco: Unas gotas

Aceto balsámico: 1 cda.

Vinagre: 2 cdas.

Preparación de la Receta

Cordero

- Separe las costillas y raspe los huesos hasta dejarlas libres de carne.

- En el grill caliente aceitado dore las piezas de **cordero** por ambas caras y salpimiente.

Guarnición

- Corte los pimientos, la *berenjena* y el *zucchini* en cubos de 1/2 cm de lado.
- Pique groseramente la *cebolla*.
- Pique finamente el *ajo* y las hojas de *romero*.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee la *berenjena* durante unos minutos.
- Incorpore la *cebolla*, los pimientos, el *zucchini*, el *ajo* y saltee unos minutos más.
- Agregue el aceto balsámico, sal pimienta, el *romero* y deje reducir unos minutos.

Salsa

- En una *cacerola* disponga el *vinagre*, el aceto balsámico, la salsa tabasco y lleve a hervor.
- Incorpore el dulce de rosa mosqueta, pimienta, *tomillo* y deje reducir hasta obtener la consistencia deseada.
- Pase a través de un *tamiz* y reserve al calor.

Presentación

- En el centro de un plato sirva una porción de vegetales y encima las costillas.
- Rocíe los bordes con la salsa.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/cordero-con-salsa-de-rosa-mosqueta>