Cordero en costra de mostaza y risotto de papa



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Panko: 20 grs.
Costillas de cordero: 4 Unidades
Mostaza de Dijon: 30 g
Sal y Pimienta: A gusto

Caldo de verduras

Cebolla: 1 Unidad
Vino Blanco: 100 cc
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 20 cc
Agua: Cantidad necesaria
Apio: 2 Tallos
Zanahorias: 2 Unidades

Espárragos grillados

Sal: A gusto
Aceite de ajo: 20 cc
Esparragos: 1 Paquete

Risotto de papa

Manteca: 30 g
Cebolla: 1 Unidad
Papa: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Caldo de verduras: 300 cc
Vino Blanco: 100 cc
Aceite de ajo: 20 cc
Queso Parmesano Rallado: 50 g

Salsa de carne

Caldo de carne: 250 cc

Varios

Aceite de remolacha:
Romero rama pequeña: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Limpie los extremos de las costillas de **cordero** y envuelva las puntas con papel aluminio
- Ate la carne con un hilo para darle forma.
- Pinte las costillas de *cordero* con la **mostaza**, condimente con sal y pimienta y pase por el *panko*.
- Precaliente el horno a 200°.
- En una placa para horno con una *plancha* de silicona, coloque las costillas de *cordero*
- Lleve al horno, cocine durante veinte minutos y retire
- Quite los hilos

Caldo de verduras

- Pele y corte la *zanahoria* y la *cebolla* en cubos.
- Corte el *apio* en trozos pequeños
- En una olla con aceite de oliva rehogue la *cebolla*, agregue la *zanahoria* y el *apio*, condimente con sal y pimienta.
- Desglace con vino blanco, deje evaporar el alcohol y agregue el agua
- Cocine a fuego suave durante veinte minutos
- Cuele y reserve.

Risotto de papa

- Pele y corte la **papa** en cubos pequeños.
- Pele y corte la *cebolla* en cubos pequeños.
- En una olla con aceite de *ajo*, rehogue la *cebolla*, condimente con sal, agregue la *papa*.
- Desglace con vino blanco y deje evaporar el alcohol.
- Condimente con sal y pimienta a gusto.
- Añada el caldo de verdura reservado
- Deje reducir.
- Agregue el queso parmesano rallado y la *manteca*, mezcle bien.

Espárragos grillados

- Corte las puntas de espárragos y deseche la parte dura
- En un grill bien caliente con aceite de *ajo*, coloque las puntas de espárragos, condimente con sal
- Cocine de ambos lados, hasta *dorar*.

Salsa de carne

- En una sartén coloque el caldo de carne y deje reducir.

Presentación

- En un plato coloque el risotto de *papa*, las costillas de *cordero* y los espárragos grillados
- Rocíe con la salsa de carne
- Decore con aceite de *remolacha* y el *romero* fresco.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cordero-en-costra-de-mostaza-y-risotto-de-papa