Cordero Tandoori sobre hummus de habas y cous cous alimonado

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aceite: 1 cda.
Costillas de cordero: 1 Unidades
Manteca: 3 cdas.
Tandoori: A gusto

Aderezo

Mayonesa: 100 Taza

Cous Cous

Sal: A gusto
Cous Cous: 250 g
Agua: 1/2 L
Limon: 1/2 Unidad
Uvas Verdes sin Piel: 1 Taza
Menta: 2 cdas.
Almendras fileteadas tostadas: 100 A gusto

Hummus

Tahineh: 50 g
Jugo de Limón: 20 cc
Aceite De Oliva: 40 cc
Ajo: 1 Diente
Agua: Cantidad necesaria
Menta: 1/2 cda.

Pan de tomate

Tomates Perita: 1 k

Pesto de Cilantro

Cilantro: 5 Cantidad necesaria
Almendras: 20 g
Ajo: 1 Diente

Aceite De Oliva: 50 cc

Preparación de la Receta

- Condimente las costillas con el tandoori y el aceite.
- En una sartén con aceite de oliva selle las costillas.
- Termine la cocción en el horno.

Hummus

- Pele las **habas**.
- Exprima el *limón*.
- Pique la *menta*.
- Procese la mitad de las *habas* con el aceite, el *jugo* de *limón*, el *ajo*, la *menta* y el *tahine*.
- Fuera de la procesadora agregue el resto *habas* enteras.

Cous cous

- Pele las uvas, corte al medio y elimine las semillas.
- Pele las almendras, filetee y tueste.
- Ralle la cáscara del *limón*
- Pique finamente la *menta*.
- En una *cacerola* con el agua y la cáscara de *limón* cocine el cous cous.
- En un bowl mezcle el cous cous con las uvas, las almendras y la *menta*.

Pesto de cilantro

- Procese el *cilantro* con el aceite, las almendras y el *ajo*.

Presentación

- En el costado de un plato sirva el **hummus** de *habas*, en el centro las costillas y al otro costado el cous cous.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cordero-tandoori-sobre-hummus-de-habas-y-cous-cous-alimonado