Costelette d´agnello con mermelata di cipolle (Chuletas de cordero con mermelada de cebolla)

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Costillas de cordero: 1 k
Vino Tinto: 100 cc
Queso ahumado: 100 g
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 1 cda.

Guarnición

Cebolla: 1 Unidad
Harina: 1 cda.
Manteca: 40 g
Romero: 1 Rama
Arvejas congeladas: 100 g
Sal y Pimienta: A gusto
Agua: 2 cdas.
Aceite De Oliva: 30 cc
Jamòn crudo: 100 g

Mermelada de cebolla

Manzanas verdes: 300 g
Agua: Cantidad necesaria
Vinagre de manzana: 100 cc
Salvia: 1 Rama
Cebolla: 300 g
Pasas de Uva: 100 grs.
Manteca: 50 g
Aceto balsámico: 10 cc
Sal y Pimienta: A gusto
Azúcar Negra: 100 grs.
Aceite De Oliva: 20 cc

Salsa

Manteca: 20 g
Sal y Pimienta: A gusto
Romero: 1 Rama

Varios

Manzana verde: 1 Unidad

Perejil Crespo:

Preparación de la Receta

- Separe la carne de **cordero** de las costillas.
- En una sartén con aceite de oliva selle la carne de *cordero* desgrasada, junto con las costillas condimente con sal y pimienta.
- Quite el exceso de grasa de la sartén y desglace con vino tinto.
- Retire la carne y las costillas de la sartén
- Reserve.

Mermelada de cebolla

- Pele la **cebolla** y corte en cubos.
- Corte la *manzana* verde en cuartos, quite la cáscara y el centro.
- Corte la *manzana* en cubos pequeños.
- En una olla con aceite de oliva y una cucharada de *manteca* rehogue las cebollas, junto con una ramita de salvia.
- Agregue las manzanas verdes, azúcar negra, pasa de uva, *vinagre* de *manzana*, aceto balsámico.
- Mezcle añada un poco de agua condimente con sal, pimienta y deje cocinar hasta reducir.
- Añada un poco más de azúcar negra y agua
- Mezcle y deje caramelizar

Armado

- Corte el queso ahumado en láminas finas.
- Haga cortes profundos en la carne de *cordero* y rellene con la mermelada.
- En una sartén para horno coloque la carne rellena sobre las costillas.
- Cubra con *fetas* de queso ahumado unas gotas de aceite de oliva y pimienta.
- Precaliente el horno a 200°.
- Lleve al horno y cocine durante diez minutos.

Guarnición

- Pele y corte la *cebolla* en juliana.
- Corte el *jamón* crudo en tiras finas.
- En una sartén con una cucharada de *manteca* rehogue la *cebolla* junto con el *romero* y el *jamón* crudo, añada un poco de aceite de oliva y las arvejas.
- Agregue agua y deje cocinar.
- Añada un trozo de *manteca* pasado por *harina* para dar consistencia a la preparación.

Salsa

- En la misma sartén donde cocino el *cordero*, caliente el fondo de cocción, agregue *manteca*, una ramita de *romero*, sal, pimienta y deje reducir

Presentación

- En la base de un plato coloque un colchón de arvejas, el *cordero* y la mermelada de *cebolla* sobre las costillas
- Rocíe con la salsa y decore con láminas de *manzana* verde y *perejil* crespo.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/costelette-dagnello-con-mermelata-di-cipolle-chuletas-de-cordero-con-mermelada-de-cebolla