Costilla de cordero con pesto suave



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal y Pimienta: A gusto
Costillas de cordero: 12 Unidades
Ajo: 1 Diente
Aceite De Oliva: 30 cc

Guarnición

Sal: A gusto
Tomates Perita: 6 Unidades
Papas medianas: 4 Unidades
Aceite De Oliva: 30 cc

Pesto suave

Albahaca: 50 g
Perejil: 20 g
Aceite De Oliva: 75 cc
Nueces: 30 g
Queso Parmesano Rallado: 50 g

Preparación de la Receta

- Separe las costillas y raspe los huesos hasta quitarle toda la carne.
- En una sartén con aceite de oliva saltee el *ajo*.
- Agregue las costillas y selle la carne.
- Salpimente

Guarnición

- Corte los tomates en rodajas de 1 cm.
- En una sartén con aceite de oliva saltee los tomates.
- Condimente con sal.
- Lave las papas y envuelva las papas con papel aluminio.
- Cocine en le horno caliente (200º C) durante 30 minutos.

- Corte las papas en gajos.

Pesto

- Procese las hojas de *albahaca*, *perejil* con el aceite, las nueces y el parmesano.

Presentación

- Sirva las papas en el centro de un plato, alrededor los tomates, finalmente el **cordero**.
- Acompañe con el pesto.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/costilla-de-cordero-con-pesto-suave