

# 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 el horno caliente (200° 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>