

Costillar de cordero con chimichurri y papas fritas en grasa

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Papas medianas: 8 Unidades
Costillar de cordero: 2 Unidades
Sal gruesa: 1 Taza

Grasa de Cerdo: Cantidad necesaria
Agua Caliente: 500 cc

Chimichurri

Orégano fresco: 1 Taza
Salmuera: 1/2 Taza
Ajo picado: 3 Dientes
Ají molido: 1 cda.

Perejil picado: 1 Taza
Aceite De Oliva: 1 1/2 Taza
Vinagre de vino tinto: 1/2 Taza

Salsa criolla

Ralladura de limón: 1 Unidad
Cebolla: 1 Unidad
Tomate: 1 Unidad
Morrón Verde: 1 Unidad

Morrón colorado: 1 Unidad
Hojas de Perejil: 1 Taza
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 1 Taza

Preparación de la Receta

- Mezcle el agua tibia con la sal muera.
- Sazone los costillares con salmuera.
- Pele las papas y córtelas en bastones.

Salsa criolla

- Quite las semillas y nervaduras de los morrones y córtelos en *brunoise*.
- Pele y corte la *cebolla* en *brunoise*.
- Corte el *tomate* en *brunoise*.
- Pique las hojas de *perejil*.
- En un recipiente coloque los morrones junto con la *cebolla*, el *tomate*, *perejil* y sazone con sal, pimienta, aceite de oliva y ralladura de *limón*, mezcle.

Chimi churri

- Coloque en un mortero todos los ingredientes y machaque groseramente.

Armado

- Cocine los costillares a la parrilla a fuego lento, deben quedar crocantes.
- En una *cacerola* con abundante grasa de *cerdo* caliente fría las papas hasta dorarlas, luego retire y escurra sobre papel absorbente.

Presentación

- Sirva las costillas sobre una tabla y báñelas con el chimichurri.
- Acompañe las papas fritas con la salsa criolla.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/costillar-de-cordero-con-chimichurri-y-papas-fritas-en-grasa>