

Costillar de cordero en salsa de damasco

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Aceite De Oliva: 3 cdas.

Costillas de cordero: 1 1/2 k

Tomillo: Cantidad necesaria

Azucar: 1 cdita.

Ajo: 2 Dientes

Sal y Pimienta: A gusto

Habas: 2 Taza

Guarnición

Fondo de cordero: 1 Taza

Azucar: 2 cdas.

Manteca: 1 cda.

Vino Blanco: 1/2 Taza

Damascos: 15 Unidades

Preparación de la Receta

- Pele y machaque los dientes de *ajo*.
- En una sartén caliente con aceite de oliva selle las costillas de **cordero** junto con los dientes de *ajo* y el *tomillo*, luego sazone con sal y pimienta.
- Una vez sellado de ambos lados cubra con papel aluminio y termine la cocción en horno a 180°C durante 10 minutos. Retire y deje descansar el *cordero* tapado sobre una placa.
- En una olla con abundante agua fría, sal, azúcar y *tomillo* cocine las *habas*, una vez que rompa el hervor cocine 1 minuto mas, luego retírelas y colóquelas en un recipiente con abundante agua helada unos minutos, cuele y pélelas.

Guarnición

- Lave los damascos, córtelos por la mitad y retire el *carozo*.
- En una sartén caliente con *manteca* cocine los damascos, las mitades hacia abajo, sin encimarlos y espolvoree con azúcar. Luego de unos 5 minutos de cocción desglace con vino blanco y deje evaporar.

- Una vez evaporado el vino pase los damascos a la sartén donde cocino el *cordero* (pero sin lavarla) junto con el fondo de *cordero*, deje cocinar durante 5 minutos mas aproximadamente.

Armado

- Corte el costillar en porciones.
- Sirva un colchón de *habas* en un plato y encima una porción de *cordero*.

Presentación

- Acompañe con los damascos y la salsa de cocción.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/costillar-de-cordero-en-salsa-de-damasco>