Costillar de cordero en salsa de tamarindo y chile cascabel

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Ajos confitados

Vino Blanco: 100 cc
Aceite De Oliva: 200 cc
Ajo: 10 Dientes
Tomillo: 1 Rama

Cordero

Salsa de soja: 100 cc
Sal y Pimienta: A gusto
Ajo: 10 g
Jengibre: 20 g
Costillar de cordero: 1 Unidad
Hierbabuena seca: 3 g
Aceite De Oliva: 50 cc

Guayabas confitadas

Pimienta negra recién molida: A gusto
Azucar: Cantidad necesaria
Ajo: 3 Dientes
Tomillo: A gusto
Guayabas: 300 g

Salsa

Manteca: 50 g
Azucar: 50 grs.
Sal y Pimienta: A gusto
Tequila: 50 cc
Caldo de Cordero: 200 cc
Salsa de soja: 50 cc
Ajo: 2 Dientes
Pulpa de Tamarindo: 100 g
Chile cascabel: 6 Unidades

Preparación de la Receta

Ajos confitados

- En una *cacerola* disponga el aceite, el vino, el *ajo* y el *tomillo*.
- Lleve sobre fuego muy suave y deje cocinar durante 30 minutos.

Salsa

- Abras los chiles al medio y descarte las semillas.
- En una sartén con *manteca* dore los chiles con el *ajo*.
- Agregue el azúcar y deje caramelizar.
- Vierta el tamarindo y flamee.
- Añada el caldo, la salsa de soja, la pulpa de tamarindo y deje reducir durante unos minutos.
- Procese y pase a través de un *tamiz* si lo desea.
- Caliente antes de servir y salpimiente.

Cordero

- Raspe los huesos del **cordero** hasta dejarlos libre de carne.
- Pique finamente el *ajo* y el *jengibre*
- En un bowl combine el *ajo*, el *jengibre*, la salsa de soja, la *hierbabuena*, sal y pimienta.
- Unte las piezas de *cordero* y deje *marinar* en la heladera durante 30 minutos
- En una sartén caliente con aceite de oliva dore la carne por todos sus lados.
- Pase a una fuente, cubra los huesos con papel aluminio y termine la cocción en el horno caliente.

Guayabas confitadas

- Corte las guayabas en rodajas finas y reboce por azúcar.
- Corte el *ajo* en láminas finas.
- Coloque sobre una *plancha* siliconada, espolvoree con pimienta, hojas de *tomillo*, láminas de *ajo* y lleve al horno precalentado a 80/90º C durante 2 horas aproximadamente.

Presentación

- En el centro de un plato sirva una porción de *cordero*, a los lados sirva los ajos confitados, puré de *habas* y rocíe con la salsa.
- Decore con las guayabas confitadas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/costillar-de-cordero-en-salsa-de-tamarindo-y-chile-cascabel