

Costillar de ternera con hueso

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Sal y Pimienta: A gusto Costillas de ternera: 4 Unidades

Aceite De Oliva: 1 cda.

Guarnición aromática

Sal: A gusto

Cebollas: 2 Unidades Hierbas frescas: A gusto Zanahorias: 3 Unidades Apio: 4 Ramas

Preparación de la Receta

• Salpimiente las costillas.

En una sartén bien caliente con aceite de oliva selle los bifes de ambos lados.

Guarnición aromática

- Pele y corte en dados las cebollas y las zanahorias.
- Corte en trozos el apio.
- En una placa para horno forme un colchón con las verduras cortadas, condimente con hierbas frescas y sal.

Armado

• Una vez sellados los bifes colóquelos sobre el colchón de verduras y termine la cocción en horno.

Presentación

• Sirva en un plato un bife junto con la guarnición y acompañe con un syrah sanjuanino.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/costillar-de-ternera-con-hueso