

Costillar de ternera con hueso

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite De Oliva: 1 cda.

Costillas de ternera: 4 Unidades

Guarnición aromática

Sal: A gusto

Cebollas: 2 Unidades

Apio: 4 Ramas

Hierbas frescas: A gusto

Zanahorias: 3 Unidades

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>