Costillar de ternera

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Ajo: 1 Diente
Agua: 1 L
Sal gruesa: 1 Taza
Laurel: 1 Hoja
Costillar de ternera: 1 Unidad

Ensalada

Aceite de hongos: 50 cc
Hongos secos: 25 g
Cebollas: 2 Unidades
Mezclum de Hojas Verdes: 300 g
Sal: A gusto
Calabazas: 2 Unidades

Vinagreta

Aceite de hongos: 150 cc
Sal: A gusto
Aceitunas negras descarozadas: 100 g
Aceto balsámico: 30 cc
Limon: 1 Unidad
Vinagre de vino: 15 cc
Ajo: 1 Diente
Pimienta Negra: A gusto

Preparación de la Receta

- Retire la tapa de asado y el vacío del costillar.
- Caliente el agua con la sal, el *ajo* y el *laurel*
- Cocine en la parrilla caliente, a fuego medio comenzando por el lado de los huesos durante 40 minutos aproximadamente.
- Sazone la carne con la salmuera.

Ensalada

- Pele las calabazas y corte en láminas de 4 mm.
- En una sartén caliente con aceite de *hongos* dore las láminas de *calabaza*.
- Deje enfriar antes de usar.
- Corte las hojas verdes con las manos.
- Corte las cebollas en plumas.
- Remoje los *hongos* en agua caliente y luego escurra.
- En un bowl mezcle el mezclum de hojas, la *cebolla*, los *hongos* y la *calabaza*.
- Aderece con sal y la vinagreta.

Vinagreta

- Exprima el *limón*.
- Pique finamente el *ajo*.
- En un bowl disuelva la sal y la pimienta con el *vinagre*, el aceto balsámico y el *jugo* de *limón*.
- Agregue el aceite, el *ajo*, las aceitunas y mezcle.

Presentación

- Sirva dos costillas por comensal.
- Acompañe con la ensalada.

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