

# Costillas apanandas con tomillo y romero con vegetales y crema montada

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Costillas de cordero

Pan de campo fresco molido: 1/2 Unidad

Costillar de cordero: 2 Unidades

Romero deshojado y picado: 1/2 Taza

Tomillo deshojado y picado: 1/2 Taza

Huevos: 2 Unidades

### Guarnición

Manteca: 100 g

Papas patagónicas: 4 Unidades

Sal y Pimienta: A gusto

Remolachas: 4 k

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Acelga: 2 Paquetes

Crema agria: 200 g

## Preparación de la Receta

### Costillas de cordero

- Coloque en la base de una fuente grande y plana la miga del pan molido fresco, incorpore abundante **tomillo** y el **romero** deshojado y picado y sal, mezcle con las manos.
- En un bowl coloque los huevos, sazone con sal y pimienta negra recién molida y bata solo hasta romper el ligue.
- Tome un costillar de *cordero*, cada costillar debe tener 8 costillas, páselo por el *huevo* y luego por el pan con *tomillo* y *romero*, presione con las manos para que se pegue, proceda del mismo modo con el costillar restante.

## Guarnición

- En una olla con abundante agua hirviendo con sal blanquee las hojas de *espinaca* solo un par de minutos, luego retírelas y páselas por agua helada para cortar la cocción
- Escorra las hojas de acelga y córtelas groseramente, sazónelas con sal y pimienta y mezcle.
- Cocine las remolachas partiendo de agua fría hasta que estén tiernas
- Terminada la cocción y una vez frías aplástelas con las manos sin quitarle la piel.
- Con la ayuda de una mandolina corte las papas en finas rodajas con piel.

## Armado

- En una *plancha* caliente o sobre la parrilla cocine las costillas, de vuelta a medida que se doren.
- En una sartén caliente con aceite de oliva dore las remolachas aplastadas de ambos lados.
- En otra sartén caliente con 50 gramos de *manteca* saltee la acelga hasta dorarla solo de un lado.
- En otra sartén caliente con el resto de *manteca* acomode las rodajas de *papa* de forma circular superponiendo los bordes y hasta dorarlas, arme 2 círculos de *papa*.

## Presentación

- Sirva en un plato un círculo de papas y encima acomode una porción de acelga, sirva una *costilla* de *cerdo* y las remolachas y acompañe con **crema** agria.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/costillas-apanandas-con-tomillo-y-romero-con-vegetales-y-crema-montada>