Costillas con mostaza de miel ahumada envueltas en crepíne y tian de vegetales



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Manteca: 50 g
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Crepine: Cantidad necesaria
Costillar de cordero: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Mostaza de miel ahumada: Cantidad deseada

Salsa

Vino blanco seco: 1/2 Vaso
Sal y Pimienta: A gusto
Manteca: 1 cda.
Caldo De Vegetales: Cantidad necesaria
Bayas de enebro: 6 Unidades
Crema de leche: 1/2 Tazas
Hojas de mostaza: 8 Unidades

Tian de vegetales

Tomate perita: 2 Unidad
Cebolla: 1 Unidad
Tomillo: A gusto
Aceite De Oliva: 1/4 Taza
Zucchini: 1 Unidad
Orégano: A gusto
Ajo picado: 1 cdita.
Sal y Pimienta: A gusto
Manteca: 1 cda.
Pan Rallado: 2 cdas.

Preparación de la Receta

- Corte las puntas de las costillas del costillar en línea recta.
- Retire la parte superior de la carne de las costillas.
- Retire la base de las costillas.
- Separe las costillas individualmente.

Tian de vegetales

- Pele la *cebolla* y corte en pluma.
- Corte los tomates y el *zucchini* en finas laminas.
- En una sartén con *manteca* caliente, sude la *cebolla* condimentada con sal, pimienta y *tomillo*.
- Retire y reserve.
- Agregue en la sartén aceite de oliva junto con el *ajo*.
- Selle el *zucchini* junto con los tomates.
- Condimente con sal.
- Retire los tomates y el *zucchini*, reserve.
- Coloque el aceite y el *ajo* en un bowl y agregue el *orégano*, el *tomillo* y el pan rallado
- Coloque en un aro sobre una placa el *tomate*, la *cebolla* y el *zucchini* reservados intercalando y termine con la mezcla de *ajo*, aceite, *tomillo*, *orégano* y pan rallado.
- Lleve al horno a 220 °C durante 3 a 4 minutos hasta que gratine y reserve.

Salsa

- En una sartén a temperatura media coloque la *manteca* y lleve a punto noisette.
- Agregue las hojas de **mostaza**, desglace con el vino y deje reducir.
- Agregue las *bayas* de enebro y cubra con el caldo.
- Agregue la *crema* lleve a hervor.
- Luego procese hasta que quede una mezcla totalmente unida y fina
- Condimente con sal y pimienta
- Pase por un *tamiz* y lleve e reducción.

Armado

- Condimente con sal, pimienta y pinte con la *mostaza* de miel ahumada.
- Envuelva cada *costilla* con la crepíne y bride.
- Recubra el *hueso* con papel aluminio.
- En una sartén con partes iguales de aceite de oliva y *manteca* calientes, selle las costillas de ambos lados.
- Retire y termine la cocción en el horno a 180°C durante 3 minutos aproximadamente.

Presentación

- Sirva en un plato el tian y retire el aro, acomode las costillas al costado y salsee con la salsa.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/costillas-con-mostaza-de-miel-ahumada-envueltas-en-crepine-y-tian-de-vegetales