Costillas de cordero al ajillo con puré duquesa



Ingredientes

Romero fresco: 50 g
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal entrefina: Cantidad necesaria
Dientes de ajo pelados: 5 Unidades
Costillas de cordero: 5 Unidades
Pimienta Negra: Cantidad deseada

Para el puré duquesa

Leche: 250 cc
Yema: 1 Unidad
Queso rallado: 150 g
Huevo: 1 Unidad
Puré de patatas: 500 gr

Preparación de la Receta

- En una fuente, *marinar* por unos minutos las costillas de **cordero** con aceite de oliva, sal entrefina y pimienta negra.
- En una sartén, cocinar las costillas con aceite de oliva
- Añadir el *romero* y los ajos enteros.
- Cocinar hasta *dorar*
- Luego dar vuelta y llevar al horno para terminar la cocción.
- En un tazón, mezclar el puré de patatas -pulpa de patatas cocidas al horno con piel-, la leche, el *huevo* y la yema.
- Agregar el queso rallado y mezclar bien hasta homogeneizar.
- Colocar la preparación en una manga y dar forma sobre una fuente revestida con papel para hornear
- Llevar al horno hasta *dorar*.
- En cada plato, servir 1 porción de puré duquesa y 2 costillas de *cordero*.
- Echar el *romero* por encima y regar con el *jugo* de cocción.

- Tips
- 1. Antes de hornear el puré, puedes cubrirlo con película de PVC y refrigerarlo hasta 12 horas.

- 2. También puedes pintar el puré con *huevo* batido para darle más brillo.
- 3. Si eres de los que le gusta el queso, puedes agregarle al puré 30 gramos de parmesano antes de colocar la masa en la manga.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/costillas-de-cordero-al-ajilo-con-pure-duquesa