

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>