Costillas de cordero con chocolate, puré de chicharos y couscous

Ingredientes

Para el cous cous

Cous Cous: 100 g
Caldo de verduras tibio: 200 Ml.
Poro picado finamente: 30 g
Calabazas mixtas: 200 g
Sal y pimienta negra recién molida:
Mantequilla: 30 grs.

Para el puré

Crema dulce: 200 Ml.
Queso Parmesano: 40 grs.
Leche: 100 Ml.
Menta picada: 2 cda.
Ajo picado: 1 Diente
Sal y pimienta negra recién molida:
Chícharos cocidos: 200 g
Mantequilla: 30 grs.

Para las costillas

Chocolate de metate, rallado: 150 g
Pan molido: 150 grs.
Costillas de cordero: 2 Unidades

Preparación de la Receta

Para las costillas

- Tomar la pieza entera, salpimentar, sellar en sartén
- Posteriormente, *empanizar* con pan molido y **chocolate** de metate
- Hornear a 180°C por 8 minutos.
- Dejar reposar un par de minutos, cortar

Para el puré

- En un *cacerola* a fuego bajo fundir la *mantequilla* cocinar el *ajo*, posteriormente añadir el chícharo, *sazonar*, verter la *crema*, leche, queso parmesano, moler con un túrmix.
- Debe tener consistencia ligera a diferencia de otros purés

Para el cous cous

- Hidratar el cous cous con el caldo.
- En un sartén con *mantequilla acitronar poro*, agregar calabazas, una vez que cambien de *color* agregar el cous cous, *sazonar*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/costillas-de-cordero-con-chocolate-pure-de-chicharos-y-couscous