

Costillas de cordero con croût de hierbas, salsa de menta, chutney e hinojo grillado



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Costillas de cordero: 4 Unidades Silla de cordero: 1/2 Unidad

Chutney

Mostaza en grano: 1/2 cda. Sal: A gusto

Azúcar Negra: 3 cdas. Vinagre vino blanco: 100 cc

Mango: 1 Unidad Pomelo: 1/2 g

Guindilla: 1 Unidad Jengibre en polvo: 1/2 cda.

Manzana: 1 Unidad Pasas de Uva: 50 grs.

Guarnición

Aceite De Oliva: 2 cdas. Hinojo: 1 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Persillade

Manteca: Cantidad necesaria

Salvia: 1 cda. Tomillo: 1 cda.

Romero: 1 cda. Migas de pan ralladas: 2 cdas.

Salsa de menta

Menta fresca: 200 g Vinagre vino blanco: 200 cc

Azucar rubio: 70 grs.

Tuiles

Tomillo: 1 cdita.

Queso de rallar: 200 g Romero: 1 cdita.

Salvia: 1 cdita.

Varios

Hojas de menta: A gusto

Preparación de la Receta

• Limpie las costillas de cordero.

- Elimine el manto y raspe el hueso.
- Limpie la silla de cordero y retire la capa de grasa
- Emprolije el corte para terminar de eliminar la grasa.
- Rescate el bife de la silla de cordero.
- Haga medallones de 2 cm y envuelva con la panceta
- Ate con hilo de cocina
- · Reserve.

Persillade

- Pique finamente las hierbas.
- En un bowl mezcle las hierbas con la miga de pan.
- Amalgame con la manteca pomada.
- Mezcle bien para lograr una pasta homogénea.
- En una sartén caliente aceite de oliva.
- Selle las costilas hasta que se vean doradas
- Sale.
- Envuelva los huesos con papel aluminio.
- Unte uno de los lados de las costillas con la persillade.
- Termine la cocción en el horno 6 minutos.
- Retire del horno y elimine el papel aluminio.
- En la misma sartén donde cocinó las costillas saltee los medallones.

Salsa de menta

- Pique la menta en juliana.
- En una cacerolita haga un caramelo rubio con el azúcar y un poco de vinagre
- Deglase con el resto de *vinagre* hasta reducir.
- Por último incorpore la *menta* picada para realizar una infusión durante 5 minutos.
- Pase por un colador chino.

Chutney

• Pele y corte la manzana en cubos muy pequeños.

- Pele y corte el 2 pomelo en gajos.
- Pele y corte el mango en cubos.
- Pique la guindilla.
- En una cacerola dore a fuego bajo la manzana con el pomelo y el azúcar
- Agregue el vinagre y deje reducir 5 minutos
- Incorpore las pasa de uva
- Sale
- Revuelva.
- Condimente con la guindilla el jengibre y los granos de mostaza.
- Deje cocinar a fuego suave hasta que se desahagan todos los ingredintes.
- Integre los mangos
- · Cocine 5 minutos más.

Guarnición

- Elimine las capas externas del **hinojo** y corte en forma longitudinal para obtener láminas de 1 cm de espesor.
- Rocíe el grill con aceite de oliva.
- Cocine las láminas de hinojo sobre el grill.
- Al cabo de unos minutos gire las láminas para formar un cuadrillé.
- Délas vuelta y termine la cocción
- Salpimiente y retire.

Tuile

- Pique las hierbas.
- En un bowl mezcle el queso rallado con las hierbas.
- Ponga pequeñas porciones sobre un Silpat separadas unas de otras.
- Cocine en horno caliente durante 5 minutos o hasta que se vean doradas.
- Aceite un palo de amasar.
- Moldee las tuiles en caliente.
- Sirva las costillas en un costado de una fuente alrededor los medallones, en otro costado el hinojo, sobre este 1 cuharada de chutney y por el otro costado y sobre el cordero salsa de menta.
- Acompañe con las tuiles
- Adorne con hojas de menta.

Consulta la receta original en

https://elgourmet.com/recetas/costillas-de-cordero-con-crot-de-hierbas-salsa-de-menta-chutney-e-hinojo-grillado