

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.

Azúcar Negra: 3 cdas.

Mango: 1 Unidad

Guindilla: 1 Unidad

Manzana: 1 Unidad

Sal: A gusto

Vinagre vino blanco: 100 cc

Pomelo: 1/2 g

Jengibre en polvo: 1/2 cda.

Pasas de Uva: 50 grs.

Guarnición

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Sal y Pimienta: A gusto

Hinojo: 1 Unidad

Persillade

Manteca: Cantidad necesaria

Salvia: 1 cda.

Romero: 1 cda.

Tomillo: 1 cda.

Migas de pan ralladas: 2 cdas.

Salsa de menta

Menta fresca: 200 g

Azucar rubio: 70 grs.

Vinagre vino blanco: 200 cc

Tuiles

Tomillo: 1 cdita.

Queso de rallar: 200 g

Salvia: 1 cdita.

Romero: 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 costillas 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 ingredientes.
- 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 cucharada de **chutney** y por el otro costado y sobre el *cerdo* 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>