

Costillas de Cordero con Ensalada de Cuscús

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Costillas

Menta picada: 1 Taza

Ajo picado: 2 Dientes

Cebolla picada: 1 unidad

Rack de costillas de cordero: 2 Unidades

Ají molido: 1 cdita

Limon: 2 Unidades

Comino en polvo: 1 cdita

Aceite De Oliva: c/n

Dressing

Agua: 2 cdas

Azúcar mascabo: 1 cdita

Sal y Pimienta: c/n

Aceite De Oliva: 75 cc

Ajo en polvo: 1 cdita.

Limón para su jugo: 1 unidad

Tahine: 75 grs

Ensalada

Couscous: 2 Tazas

Dátiles picados: 150 grs

Perejil picado: c/n

Caldo de verduras: 2 Tazas

Maní tostado y picado: 100 grs

Queso de Cabra: 150 grs

Preparación de la Receta

Costillas

- Con un mixer procesar cebolla, ajo, menta, ají molido, comino, jugo de limón y aceite.

- *Condimentar* las costillas con sal y *dorar* en sartén con aceite de oliva de ambos lados, reservar.
- Disponerlas en una fuente y cubrirlas con la salsa ; dejar reposar por lo menos 1 hs.
- Terminar la cocción en un horno a 170° C por 15 minutos.

Ensalada

- En un bolo mezclar el cous cous con caldo caliente, sal y tapar con film por 10 minutos hasta que absorba todo el líquido.
- Desgranar con tenedor, *condimentar* con sal, aceite de oliva, *jugo de limón* y reservar.
- Mezclar el couscous con los dátiles picados, el perejil/, el *maní*, el queso de cabra desgranado y *condimentar* con el dressing.

Dressing

- Mezclar todos los ingredientes y salpimentar.

Armado

- En una fuente servir las costillas de **cordero** acompañadas de la ensalada de cous cous a un lado.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/costillas-de-cordero-con-ensalada-de-couscous>