

Costillas de cordero con hierbas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Cordero: 1 Rack

Menta: 2 cdas.

Cilantro Picado: 2 cdas.

Clara: 1 Unidad

Almendras: 50 g

Tahineh: 1 cda.

Aceite De Oliva: 1 cda.

Crêpes

Cous Cous: 150 g

Harina: 100 grs.

Agua: Cantidad necesaria

Huevo: 1 Unidad

Ensalada

Sal: A gusto

Uvas: 100 g

Cilantro: 1 cda.

Aceite De Oliva: 30 cc

Habas: 100 g

Queso de Cabra: 50 g

Menta: 1 cda.

Mole poblano

Ajonjolí: 1 cda.

Salsa

Fondo de cordero: 200 cc

Vino Tinto: 200 cc

Pimienta: 100 A gusto

Preparación de la Receta

- Elimine los excesos de grasa del **cordero** y raspe los huesos. Condiemente con sal.
- En una sartén con aceite de oliva selle el coredero.
- Retire y unte con el *tahine* y la mitad de las hierbas picadas.
- Lleve a una placa y termine la cocción en el horno.
- Pele las tostadas, tueste y pique.
- En un bowl bata la clara a punto nieve.
- Incorpore las almendras y las hierbas.
- Retire el *cordero* del horno, unte con la clara y lleve nuevamente al horno durante 2 minutos.

Crêpes

- Hidrate el cous cous.
- En un bowl mezcle la leche con el *huevo*, el *harina* y el cous cous.
- Tome porciones de masa y cocine en una sartén de teflón.
- Desmolde y enfríe sobre una taza invertida para darle forma.

Salsa

- En una *cacerola* lleve el vino a reducción a la mitad de su volumen.
- Agregue el fondo y reduzca un poco más.

Ensalada

- Pele las uvas, parta al medio y elimine las semillas.
- Corte el queso en *fetas* delgadas.
- Pele y blanquee las *habas*.
- Pique finamente las hierbas.
- En un bowl mezcle la *lechuga* con las uvas, las *habas*, las hierbas y el queso. Condiemente con sal y el aceite de oliva.

Presentación

- En el costado de un plato disponga una *crêpe*, en su interior sirva la ensalada, a los costados el *cordero* y la salsa.

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