Costillas de cordero con papeles de pimientos



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Amaranto frito

Aceite de girasol: Cantidad necesaria
Semillas de Amaranto: 100 g

Cordero

Laurel: 2 Hojas
Aceite De Oliva: 2 Taza
Romero fresco: 3 Ramas
Rack de cordero de cuatro costillas: 2 Unidades
Ajo: 4 Dientes
Tomillo fresco: 3 Ramas
Pimienta Negra: A gusto

Manto de hierbas

Jugo de Limón: 1 cdita.
Pan Rallado: 1 cda.
Perejil picado: 2 cdas.
Sal y Pimienta: A gusto
Tomillo fresco picado: 2 Ramas
Mostaza de Dijon: 1 cda.
Orégano fresco: 1 cdita.
Manteca pomada: 150 grs.
Romero fresco picado: 1 cdita.

Tres pimientos

Pimientos rojos: 3 Unidades
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Pimientos Amarillos: 3 Unidades
Pimientos Verdes: 3 Unidades
Sal y pimienta blanca: A gusto
Almidón de Maíz: 2 cdas.

Varios

Flores comestibles: A gusto
Reducción de aceto balsámico:
Salsa de cordero: A gusto

Preparación de la Receta

Tres pimientos

- Quite las semillas y las nervaduras de los piminetos, luego cocinelos por separado partiendo de agua fria con sal, una vez tiernos proceselos junto con el agua de la coccion.
- Coloque una olla al fuego y vierta el pure de piminetos, una vez que tome temperatura sazone con sal, pimineta blanca y agregue el aceite de oliva y de a poco la fecula de maiz previamente disuelta en agua fria, mezcle y añada la fecula hasta lograr que espese.
- Sobre una *plancha* siliconada extienda con la ayuda de una espatula una fina capa de pure de piminetos (recuerde realizar el proceso de los tres colores de piminetos por separado), luego disponga la *plancha* siliconada sobre una placa y coloque en un lugar seco durante aproximadaamente 24 horas, hasta que este bien seco.

Cordero

- Coloque en un bowl los rack de **cordero**, luego agregue la pimineta negra recien molida, los dientes de *ajo* previamente peledos y aplastados, el *laurel*, *romero* y *tomillo*, por ultimo incorpore el aceite de oliva, cubra con papel film y reserve en la heladera durante 6 horas.
- Transcurridas las horas de reposo retire de la heladera.
- En una sarten bien caliente selle los rack de *cordero* de todos sus lados a fuego maximo, agregue un poco de la *marinada*, luego termine la coccion en horno precalentado a 200°C durante 4 minutos.

Manto de hierbas

- Coloque en un bowl la *manteca* pomada junto con el *perejil*, el *tomillo*, *romero* y *oregano*, mezcle bien y agregue *mostaza* de dijon, pan rallado, *jugo* de *limon*, pimineta y sal, mezcle nuevamente hasta lograr una preparacion homogenea.

Amaranto frito

- Lleve una *cacerola* al fuego con aceite y una vez calinete fria las semillas de *amaranto*, bata con un batidor y una vez que las semillas esten blancas retirelas y escurra sobre papel absorbente.

Armado

- Transcurrido el tiempo de coccion de las costillas de *cordero* retirelas del horno, sazone con sal y pimineta y cubralas con el manto de hierbas, deje reposar 10 minutos y luego llevelo nuevamente al horno durante 4 minutos mas.
- Una vez secas las laminas de pure de piminetos despeguelas de la *plancha* siliconada, cortelas en cuadrados de 10cm de lado y de forma de pañuelo, proceda del mismo modo con los tres colores.

Presentacion

- Sobre un plato caliente acomode en linea los tres pañuelos de piminetos, a un costado disponga una linea de *amaranto* frito, decore con flores comestibles, una linea de reduccion de aceto balsamico y salsee con la salsa de *cordero*, por ultimo acomode un rack de costillas de *cordero*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/costillas-de-cordero-con-papeles-de-pimientos