

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

## Cordero

- Coloque en un bowl los rack de **cordero**, luego agregue la pimienta negra recién molida, los dientes de *ajo* previamente pelados y aplastados, el *laurel*, *romero* y *tomillo*, por último 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 sartén bien caliente selle los rack de *cordero* de todos sus lados a fuego máximo, agregue un poco de la *marinada*, luego termine la cocción 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*, pimienta y sal, mezcle nuevamente hasta lograr una preparación homogénea.

## Amaranto frito

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

## Armado

- Transcurrido el tiempo de cocción de las costillas de *cordero* retirelas del horno, sazone con sal y pimienta y cubralas con el manto de hierbas, deje reposar 10 minutos y luego lívelo nuevamente al horno durante 4 minutos más.
- Una vez secas las láminas de pure de pimientos 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 pimentos, 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>