

Costillas de cordero con pencas de acelga y puerros fritos

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Aceite mezcla: 1/2 L

Costillas de cordero: 12 Unidades

Sal entrefina: A gusto

Ajo: 4 Dientes

Madera de palo santo: 1 Rama

Pencas de Acelga

Sal Marina: A gusto

Pencas de acelga: 15 Unidades

Aceite de argán:

Pimienta Negra: A gusto

Puerros crocantes

Aceite para freir: Cantidad necesaria

Puerros: 6 Unidades

Zucchini con almendras

Manteca: 2 cdas.

Sal y Pimienta: A gusto

Zucchini: 3 Unidades

Almendras Tostadas: 50 g

Preparación de la Receta

- A cada par de costillas (en total 6 pares) retire un *hueso* quedando solo una.
- Raspe con un cuchillo el *hueso* que dejó quitando toda carne.

- Coloque en una olla el aceite y lleve a fuego, una vez caliente agregue la madera de palo santo y los dientes de *ajo*, deje infundir durante 10 minutos, retire y deje enfriar.
- Coloque las costillas en una placa y marine con el aceite perfumado, cubra con papel film y reserve en la heladera durante 4 horas aproximadamente.
- Puerros crocantes
- Corte los puerros en cilindros de 10cm de largo, luego parta al medio a lo largo cada uno y corte en fina juliana
- En una sartén con aceite de oliva caliente fría los puerros hasta dorarlos, luego retire y escurra sobre papel absorbente.
- Pencas de acelga
- Utilice solo las pencas y blanquee en abundante agua hirviendo y sal durante 5 minutos
- Retire deje enfriar y al momento de servir condimente con aceite de argán.
- Zucchini con almendras
- Retire los cachetes de los zucchini con 1cm de espesor a lo largo, deseche el corazón.
- Filetee las almendras previamente peladas.
- En una sartén caliente con *manteca* saltee los zucchini junto con las almendras, condimente con sal y pimienta.
- Armado
- Sobre una *plancha* acanalada o sartén bien caliente selle las costillas previamente escurridas del aceite y condimentadas con sal

Presentación

- Sirva un par de costillas en un plato y acompañe con las pencas y los zucchini con almendras.
- Decore con los puerros crocantes.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/costillas-de-cordero-con-pencas-de-acelga-y-puerros-fritos>