Costillas de Cordero con Puré de Patatas e Hinojos y Zanahorias



Ingredientes

Costillas de cordero: 8 Unidades
Sal: Cantidad necesaria

Para el marinado

Cilantro: 5 g
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal: Cantidad necesaria
Jugo de 1 limón:
Orégano fresco: 5 g
Chile: cantidad deseada
Ajo: 2 Dientes
Jengibre rallado: 10 grs.
Yogurt: 2 cdas.

Para el puré

Crema: 30 cc
Jugo de ½ limón:
Manteca: 2 cdas.
Sal: Cantidad necesaria
Aceite De Oliva: 30 cc
Ajo: 2 Dientes
Hinojo: 1 Unidad
Patatas: 3 Unidades
Semillas de hinojo: A gusto

Para la guarnición

Aceite De Oliva: A gusto
Manteca: 2 cdas.
Orégano fresco: A gusto
Curry en polvo: 1 cda
Azúcar mascabado: 1 cda
Zanahorias: 700 g

Preparación de la Receta

Para el marinado

mezclar en un taz&oacute

- N los ajos, el *jugo* de *limón*, el *orégano*, el *cilantro*, el *jengibre*, *chile*, sal, aceite de oliva y yogurt
- Agregar las costillas de **cordero** y mezclar para saborizar bien el **cordero**
- Dejar *marinar*.
- Llevar las costillas a la parrilla a fuego fuerte, *condimentar* con sal y cocinar por 4 minutos de cada lado.

Para el pur&eacute

- , cortar en mitades las patatas peladas y los hinojos
- Envolver en papel aluminio, condimentando antes de cerrar el paquete con los ajos, el *jugo* de *limón* y las semillas de *hinojo* a gusto
- Cerrar bien el paquete y llevar a las brasas, dejando cocinar por 30 minutos.
- Transcurrido el tiempo, trasladar las patatas e hinojos a una licuadora y procesar con la *crema*, el aceite de oliva y sal a gusto
- Reservar.

Para la guarnici&oacute

- N, cortar las zanahorias a la mitad y a lo largo
- Luego, colocarlas en una bandeja.
- Agregar la *manteca*, el *curry*, el azúcar mascabado, *orégano* y aceite de oliva a gusto
- Mezclar bien todos los ingredientes y trasladar las zanahorias a la parrilla
- Cocinar a fuego fuerte hasta que estén tiernas.
- En el fondo de una fuente colocar el puré de patatas e hinojos, agregar por encima las zanahorias grilladas y, a un costado, disponer las costillas de *cordero*.
- Servir y disfrutar.

Para pelar más fácilmente las patatas

- Hiérvelas antes y verás cómo le puedes sacar la piel sin problemas.
- Si no posees licuadora, puedes utilizar una procesadora eléctrica.
- Antes de servir el platillo, puedes echarle hojas de *rúcula* por encima.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/costillas-de-cordero-con-pure-de-patatas-e-hinojos-y-zanahorias