

Costillas de Cordero con Ratatouille

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Ratatouille

Berenjena: 3 Unidades

Zucchini: 3 Unidades

Sal y Pimienta: c/n

Tomillo: c/n

Tomates: 10 Unidades

Salsa de tomate: 500 cc

Aceite De Oliva: c/n

Cordero

Ají molido: 1 cdita

Arvejas: 200 grs

Costillas de cordero: 12 Unidades

Sal y Pimienta: c/n

Brócoli: 200 grs

Menta: 10 grs

Aceite De Oliva: c/n

Preparación de la Receta

- Cocinar las arvejas en agua con sal por unos minutos hasta que estén tiernas.
- Hacer lo mismo con las flores de *brócoli*.
- Procesar e ir agregando aceite de oliva hasta formar una pasta.
- *Condimentar* con sal, pimienta, *ají* molido y terminar con *menta* fresca picada. Reservar.

Ratatouille

- Cocinar en el horno a 180 °C por 10 minutos rodajas de berenjenas y de *zucchini*.
- Cortar rodajas de *tomate*.
- Cubrir la base de la fuente con salsa de tomates y colocar las rodajas de berenjenas, zuchinis y tomates por encima de la salsa intercalando las variedades.
- *Condimentar* con sal, pimienta, *tomillo* fresco y un hilo de aceite de oliva.

- Cocinar en horno a 180 °C por 25 minutos.
- *Condimentar* las costillas de **cordero** con sal, pimienta y cocinar en sartén con aceite de oliva por ambos lados.
- Servir con el puré de arvejas y la ratatouille.

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