Costillas de cordero con sabores orientales

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Pan de campo: 1 Unidad
Aceite De Maíz: 1 cda.
Costillas de cordero: 6 Unidades

Guarnición

Berenjenas: 3 Unidades
Vinagre de manzana: 1/2 L
Orégano: 1 cda.
Ajo: 1 Diente
Laurel / Hojas: 4 Unidad
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Agua: 1 L

Salsa

Turmeric: 1 cdita.
Pimienta de Cayena: 1 cdita.
Pimienta: 1/2 cdita.
Jugo de Limón: 100 cc
Kummel: 1 cdita.
Coriandro molido: 1 cdita.
Cebolla: 1 Unidad
Sal fina: 1/2 cdita.
Ajo: 1 Diente
Jengibre: 1 cdita.
Garam Masala: 1 cdita.

Preparación de la Receta

- Limpie las *costilla*.
- Elimine el manto y la membrana
- Separe cada *costilla*.
- Raspe prolijamente los huesos que sobresalen.

Guarnición

- Lave y corte las berenjenas en ruedas.
- En una *cacerola* prepare una en una solución con el agua y el *vinagre*.
- Hierva las berenjenas en esta solución durante 3 minutos o hasta que estén tiernas.
- Cuele Colocando las berenjenas en una red de plástico y déjelas colgadas toda una noche para que pierdan todo el exceso de agua y *vinagre*.
- Pique las hojas de *laurel*.
- Corte los dientes de *ajo* en láminas.
- Coloque aceite de oliva en el fondo de un frasco de vidrio.
- Arme por capas las berenjenas, sal, pimienta, *orégano*, *laurel* y *ajo*.
- Repita esta operación hasta terminar con todos los ingredientes.
- Cubra con aceite de oliva.

Salsa

- Pique la *cebolla*, el *ajo* y el *jengibre*.
- Ponga en la licuadora la *cebolla*, el *ajo* y el *jengibre* con *jugo* de *limón*.
- Condimente con garan masala, *turmeric*, coriandro molido, *cayena*, sal y pimienta
- En una sartén tueste las semillas de *kümmel*
- Machaque en un mortero
- Incorpore a la salsa.
- Unte los bordes de la carne de **cordero** con esta salsa
- Y los lados con aceite de oliva.
- En una sartén caliente aceite de maíz y cocine las costillas vuelta y vuelta.

Sirva

- En el centro de un fuente disponga las berenjenas intercalando una *rodaja* con otra
- Al lado acomode las costillas, también intercalando una con otra.
- Ponga una gotita de salsa encima de cada *costilla*.
- Adorne con hojas de *laurel*.

- Es conveniente preparar las berenjenas con una semana de anticipación para que sus sabores se concentren.

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