Costillas de cordero con salsa de menta



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Menta: A gusto
Costillar de cordero: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Romero: A gusto
Vino Blanco: 200 cc
Ajo: 2 Dientes
Aceite De Oliva: 200 cc

Guarnición

Ciboulette: 1 cda.
Ajo: 2 Dientes
Manteca: 25 g
Papines: 1 k
Sal y Pimienta: 2 A gusto
Aceite De Oliva: 30 cc

Salsa

Ciboulette: 1 cda.
Vino Blanco: 200 cc
Ajo: 2 Dientes
Aceite De Oliva: 30 cc
Vinagre de manzana: 100 cc
Sal y Pimienta: A gusto
Menta: 15 g

Varios

Romero: A gusto

Preparación de la Receta

- Corte la parte baja de las costillas.

- Elimine los bordes laterales, separe las costillas sin llegar a la base y raspe hasta que queden limpias.
- Machaque el *ajo*.
- Disponga el **cordero** en una fuente y rocíe con el aceite de oliva, el vino, el *romero*, **menta**, el *ajo*, pimienta recién molida
- Deje *marinar* en la heladera durante 1 hora.
- Caliente la parrilla y selle la carne por todos sus lados comenzando por el lado de los huesos durante 15 minutos aproximadamente.
- Condimente con sal.

Salsa

- Pique el *ajo*, la *menta* y el *ciboulette*.
- Caliente una sartén de hierro sobre las brasas con aceite de oliva y saltee el *ajo*.
- Añada el vino, el *vinagre* y deje reducir a la mitad de su volumen.
- Salpimente
- Incorpore la *menta* y deje reducir un poco más.
- Aromatice con el *ciboulette*.

Guarnición

- Blanquee los papines en abundante agua salada hirviendo durante 5 minutos.
- Pique el *ajo* y el *ciboulette*.
- Caliente una sartén en las brasas con aceite de oliva.
- Agregue las papas, el *ajo* y dore ligeramente.
- Condimente con el *ciboulette*, sal y pimienta.
- Al final de la cocción añada la *manteca*.

Presentación

- Sirva las costillas en el costado de un plato, al lado la salsa y en el otro costado los papines.
- Decore con *romero*.

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