

Costillas de cordero con salsa de miso

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Para el cordero:

5 especias: Pizca

Laurel: 5 Hojas

Granos de pimienta: 5 g

Ajo: 1 Unidad

Aceite De Oliva: 50 cc

Hojas de apio: 20 g

Rack de Cordero: 1 Unidad

Vino Tinto: 20 cc

Cebolla Chica: 1 Unidad

Para la salsa:

Sake: 1 cda.

Caldo De Pollo: 100 cc

Miso rojo: 75 g

Miso blanco: 75 g

Salsa de soja: 1 cda.

Pimienta sechaun: Cantidad necesaria

Azucar: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Para comenzar, picamos groseramente hojas de *apio*, *cilantro*, hojas de *laurel* fresco y mezclamos con unos granos de pimienta negra aplastados, el diente de *ajo* rallado, una pizca de 5 *especias*, $\frac{1}{2}$ *cebolla* chica rallada, vino tinto y pintamos con esta preparación 1 rack de **cordero**. Luego, incorporamos aceite de oliva y llevamos a la heladera durante 30 minutos.
- Para la salsa, en una olla, colocamos el caldo de *pollo*, el **miso** blanco, el **miso** rojo, la salsa de soja, el *sake*, el azúcar y la pimienta de sechaun molida. Mezclamos bien y calentamos hasta unificar toda la preparación, reservamos.
- Para la cocción, separamos el rack en costillas y cocinamos en una sartén con aceite de oliva hasta *dorar* de ambos lados cada *costilla* y obtener el punto deseado. Durante la cocción retiramos el exceso de grasa de la sartén.

- Para el armado, acomodamos las costillas en un plato, salseamos cada una y terminamos con hojas de *laurel* fresco.
- Servimos.

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