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, &frac12

- *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 az&uacute

- Car y la pimienta de sechuan molida
- Mezclamos bien y calentamos hasta unificar toda la preparación, reservamos.

Para la cocci&oacute

- N, 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