Costillas de cordero glaseadas con cuscús

Tiempo de preparación: 20 Min

Ingredientes

Para acompañar

Aceto balsámico: 1 Chorrito
Semillas de granada: 1 Puñado
Hierbabuena fresca: 1 Puñado
Sirope de Arce: 1 Chorrito

Para el cuscús

Aceite de oliva virgen extra: 1 Chorrito
Cuscús: 300 g
Queso feta: 200 g

Para el glaseado

Manteca: 25 g
Sirope de Arce: 2 cdas.
Vinagre de Módena: 1 cda

Para las costillas

Pimienta: A gusto
Almendras laminadas: 50 g
Cebollas de verdeo: 1 Manojo
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal: A gusto
Agua: Cantidad necesaria
Tomillo fresco: Cantidad necesaria
Costillas de cerdo: 8 Unidades

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Calentamos el agua hasta que hierva y la utilizamos para cocinar el cuscús.
- Por otro lado, salpimentamos las costillas de **cordero** y les añadimos un poco de *tomillo* fresco
- Luego, las colocamos en una sartén con un chorro de aceite durante 3 o 4 minutos

Para el glaseado

- Colocamos en otra sartén la *mantequilla*, las dos cucharadas de sirope de arce y otra de aceto balsámico
- Calentamos a fuego bajo y una vez que todo esté derretido, subimos el fuego para que espese.
- Cuando el agua haya hervido, en un bowl, colocamos el cuscús y vertemos el agua caliente por encima hasta cubrirlo uno o dos dedos
- Tapamos con papel film y reservamos.
- Por otro lado, cortamos las cebollas de verdeo y las colocamos en una sartén junto con las almendras laminadas
- Revolvemos y las dejamos *dorar*.
- A continuación, retiramos las costillas de la sartén y las reservamos.

Para terminar

- Preparamos el cuscús
- Le añadimos queso feta deshecho con las manos y un toque de pimienta y de aceite de oliva.

Para el emplatado

- Colocamos el cuscús, las costillas por encima y la mezcla de cebollas de verdeo y almendras

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