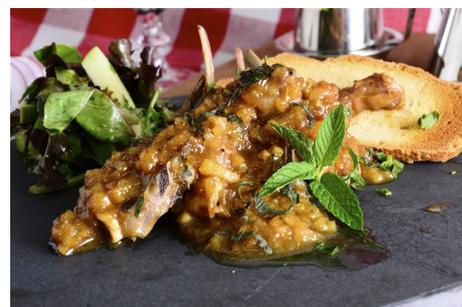


Costillas de cordero glaseadas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Limon: 1 Unidad

Pan Tostado: 3 Rodajas

Agua: Cantidad necesaria

Manzana verde: 1 Unidad

Costillas de cordero: 3 Unidades

Verdes: 1 Puñado

Pimienta: A gusto

Sal: A gusto

Azúcar moreno: 1 cdas. soperas

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Menta fresca: 1/2 cda

Damascos: 1 Unidades

Preparación de la Receta

- Para comenzar, picamos los damascos. Reservamos.
- Luego, en una sartén, con un poco de aceite de oliva cocinamos a fuego vivo las costillas salpimentadas.
- Cuando estén en la mitad de la cocción añadimos los damascos, el azúcar y un vaso de agua. Dejamos cocinar hasta que se forme un glaseado.
- Para terminar, colocamos por encima del pan las costillas glaseadas.
- Acompañamos con una ensalada de verdes con *manzana* cortada, aceite de oliva y unas gotas de *limón*. Decoramos espolvoreando las costillas con *menta* picada.
- Servimos.

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