

Costillas de cordero marinadas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Sal y Pimienta: A gusto

Costillas de cordero: 6 Unidades

Guarnición

Sal: A gusto

Manteca: 1 cda.

Papines: 1/2 k

Aceite De Oliva: 1 cda.

Salsa

Demi-glance: 1/2 L

Vino Tinto: Cantidad necesaria

Ajo: 1 Diente

Preparación de la Receta

Salsa

- En una olla coloque la salsa demi glace y lleve al fuego, agregue el vino tinto junto con el *ajo* y deje reducir.

Guarnición

- En una sartén con *manteca* y aceite de oliva caliente, cocine las papas previamente cortadas en cubos
- Condimente con sal.

Armado

- En una *plancha* caliente, cocine las costillas de *cerdo* previamente salpimentadas y rociadas con aceite de oliva.
- Retire del fuego y deje reposar unos minutos.

Presentación

- Sirva en un plato las costillas de *cerdo* y salsee con la salsa
- Acompañe con la *guarnición* de papas.

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