

# 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-glace:** 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>