

Costillas de cordero pasadas por semillas de ahuyama tostadas y molidas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aceite de achiote: 2 cdas.

Costillas de cordero: 1 k

Semillas de ahuyama (semillas de zapallo): 1 Taza

Cepa de syrah

Syrah australiano: 1 L

Puré de ñame

Agua achiotada: 1 Taza

Sal y Pimienta: A gusto

Suero: 2 cda

Salsa de ahuyama

Crema de leche: 200 grs.

Ahuyama (Zapallo): 1/2 Unidad

Salsa de cordero

Ajos asados: 6 Dientes

Mantequilla: 2 cdas.

Vino Tinto: 1/2 L

Aceite de achiote: 2 cdas.

Tomillo: 2 Ramas

Caldo de verduras: 2 Tazas

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Ajíes secos: 2 Unidades

Pimienta: A gusto

Ñame: 2 Unidades

Sal y Pimienta: A gusto

Cebolla: 1 Unidad

Pimiento rojo: 1 Unidad

Laurel: 2 Hojas

Salsa negra de panela: 4 cdas.

Huesos de cordero: 500 g

Zanahoria: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Tueste en una sartén las semillas de ahuyama a fuego lento, una vez tostadas muela junto con los ajíes secos.
- Quite el excedente de grasa del **cordero**, luego raspe las costillas con un cuchillo dejándolas bien limpias y córtelas de a dos costillas
- Sazónelas con pimienta y déjelas reposar unos minutos, luego sazone con sal, humedézcales con abundante aceite de oliva y espolvoréelas con las semillas de ahuyama procesadas.

Puré de ñame

- Pele el *ñame* y córtelo en cubos.
- En una *cacerola* con abundante agua caliente incorpore el *ñame*, sazone con sal y agregue el agua achiotada, tape la *cacerola* y cocine a fuego medio hasta que este tierno.

Salsa de ahuyama

- Corte la ahuyama en trozos y cocínela en una *cacerola* con abundante agua caliente con sal y pimienta hasta que este tierna.

Salsa de cordero

- Pele la *zanahoria* y la *cebolla* y corte ambos en *brunoise*.
- Corte el *pimiento* en *brunoise*.
- En una *cacerola* caliente con aceite achiotado saltee la *cebolla*, una vez transparente incorpore la *zanahoria*, el *pimiento* rojo, los ajos asados, las hojas de *tomillo* y *laurel*, saltee unos minutos y luego incorpore los huesos de *cordero*, la salsa negra y el vino tinto, tape la *cacerola* y deje reducir el vino
- Una vez que el líquido haya reducido incorpore el caldo, tape nuevamente y cocine hasta que el líquido reduzca
- Terminada la cocción cuele la salsa, vuélquela en una sartén y deje que espese, incorpore la *mantequilla* y una vez espesa retire del fuego.

Armado

- Una vez tierno el *ñame*, cuele y procese junto con el suero, sal, pimienta y dos cucharadas del líquido de la cocción hasta obtener un puré liso.
- Procese el ahuyama junto con el líquido de la cocción, *crema* de leche, sal y pimienta, luego vuelque en una sartén y cocine a fuego mínimo hasta que reduzca.
- En una sartén caliente con aceite achiotado selle las costillas de ambos lados.

Presentación

- Sirva en un plato cuatro costillas, salsee con la salsa de *cordero* y la salsa de ahuyama, acompañe con una porción de puré de *ñame* y decore con semillas de ahuyama.
- Acompañe con una copa de Syrah australiano.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/costillas-de-cordero-pasadas-por-semillas-de-ahuyama-tostadas-y-molidas>