

Costillas de cordero rebozadas y ratatouille

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Costillas

Leche: 500 cc

Harina: 1 cda.

Sal y Pimienta: A gusto

Costillas de cordero: 12 Unidades

Aceite para freir: Cantidad necesaria

Huevos: 2 Unidades

Manteca: 1 cda.

Pan Rallado: Cantidad necesaria

Ratatouille

Berenjena: 1 Unidad

Apio: 2 Tallos

Sal y Pimienta: A gusto

Zanahoria: 1 Unidad

Azucar: 1 cda.

Aceto balsámico: 3 cdas.

Aceite De Oliva: 4 cdas.

Pimiento verde: 1 Unidad

Zucchini: 1 Unidad

Cebolla Morada: 1 Unidades

Pimiento colorado: 1 Unidad

Salsa verde

Leche: Tazas

Sal y Pimienta: A gusto

Arvejas congeladas: 1 Taza

Preparación de la Receta

Costillas

- Limpie las costillas, raspe la carne de los huesos hasta dejarlos libres de carne.

- En una sartén caliente derrita la *manteca*.
- Agregue la *harina* y revuelva durante unos segundos.
- Incorpore la leche caliente y revuelva continuamente hasta lograr una salsa blanca espesa.
- Condimente con sal, pimienta, retire del fuego y deje enfriar.
- Unte las costillas con la salsa blanca, pase por pan rallado, *huevo* batido y nuevamente por pan rallado.
- Fría las costillas rebozadas en abundante aceite hasta *dorar* y deje escurrir sobre papel absorbente.

Ratatouille

- Corte la *zanahoria*, la *cebolla* morada, el *apio*, los pimientos, la *berenjena* y el *zucchini* en cubos de 1 cm de lado
- En un wok con aceite de oliva saltee los vegetales y salpimiente.
- Agregue el azúcar, aceto balsámico y *tomillo*, mezcle y retire del fuego.
- En una *cacerola* con abundante agua salada en ebullición blanquee las espinacas, escurra y reserve.

Salsa verde

- Descongele las arvejas y procese con leche, sal y pimienta
- Caliente antes de servir.

Presentación

- En el centro de un plato sirva una porción de ratatouille, encima disponga las costillas rebozadas y rocíe los bordes con la salsa verde.

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