Costillas de cordero Villeroi



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Arvejas salteadas

Manteca: 50 g
Menta: A gusto
Arvejas: 300 g
Sal y Pimienta: A gusto

Costillas de cordero

Salsa Blanca:
Sal y Pimienta: A gusto
Pan del día anterior: 250 g
Costillas de cordero: 12 Unidades
Aceite De Oliva: 50 cc
Manteca clarificada: Cantidad necesaria

Papas paille

Aceite para freir: Cantidad necesaria
Papas: 600 g

Salsa blanca

Manteca: 50 g
Caldo De Ave: 750 cc
Harina: 50 grs.

Salsa de tomates

Sal: A gusto
Cebolla: 1/2 Unidad
Champignones: 150 g
Pimienta en grano: A gusto
Jengibre: A gusto
Vino Blanco: 100 cc
Tomates: 4 Unidades
Aceite De Oliva: 50 cc

Preparación de la Receta

Salsa de tomates

- Pique finamente la *cebolla*.
- Pele los tomates, retire las semillas y corte en cubos pequeños
- Corte los champignones en láminas.
- Aplaste los gramos de pimienta con la ayuda de un palote.
- Pele y ralle el *jengibre*.
- En una *cacerola* con aceite de oliva rehogue la *cebolla*.
- Incorpore los tomates, el vino y deje cocinar durante 10 minutos sobre fuego bajo.
- Añada la pimienta, sal, los champignoes, el *jengibre* y termine la cocción.

Salsa blanca

- En una *cacerola* derrita la *manteca* con la *harina* revolviendo constantemente hasta obtener un roux claro.
- Añada el caldo caliente y revuelva hasta que desaparezcan los grumos.
- Continúe la cocción revolviendo constantemente hasta que espese.
- Deje enfriar antes de usar.

Costillas de cordero

- Raspe los huesos de las costillas hasta dejarlos libres de carne.
- En una sartén caliente con aceite de oliva selle las piezas de **cordero** y salpimiente.
- Retire la corteza del pan y procese la miga.
- Unte la carne de *cordero* con la salsa blanca y luego pase por la miga de pan.
- Fría en abundante *manteca* clarificada y escurra sobre papel absorbente.

Papas paille

- Pele las papas y corte en bastones muy finos con la ayuda de una mandolina.
- Fría en abundante aceite caliente y escurra sobre papel absorbente.

Arvejas salteadas

- En una *cacerola* con abundante agua salada en ebullición blanquee las arvejas hasta que estén tiernas.
- Pique la *menta*.
- En una sartén con *manteca* saltee las arvejas durante unos minutos.
- Condimente con sal, pimienta y la *menta*

Presentación

- En el centro de un plato acomode las costillas de *cordero*, a un lado acomode las papas paille, las arvejas y la salsa de tomates.
- Decore con *perejil* fresco.

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