

Costillas de cordero

Tiempo de preparación: 15 Min



Ingredientes

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Sal entrefina: Cantidad necesaria

Costillas de cordero: 3 k

Pimienta Negra: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Condimentamos con sal entrefina, pimienta negra y aceite de oliva 3 kilos de costillas de **cordero** a fuego fuerte.
- Cuando las costillas comiencen a largar gotas de sangre por los huesos las damos vuelta.
- Continuamos con la cocción a fuego fuerte hasta que estén jugosas (3 minutos aproximadamente).
- Servimos

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