Costillas de cordero



Tiempo de preparación: 15 Min

Ingredientes

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Costillas de cordero: 3 k
Sal entrefina: Cantidad necesaria
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