Costillas de novillo con pesto de pistachos



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Pimienta negra recién molida: A gusto
Polvo de hornear: cdita.
Semillas de sésamo: 20 g
Orégano seco: 2 cdas.
Pan Rallado: 200 g
Aceite De Oliva: 30 cc
Queso pecorino rallado: 50 g
Sal: A gusto
Ajo: 2 Dientes
Costillas de novillo de 5 cm de espesor: 2 Unidades
Naranja: 1/2 Unidad
Limon: 1/2 Unidad
Vino blanco seco: 200 cc

Guarnición

Aceite De Oliva: 4 cc

Pesto de pistachos

Clavo de olor en polvo: Una pizca
Aceitunas negras: 100 g
Pistachos pelados: 100 g
Naranja: 1 Unidad
Higos secos: 4 Unidades
Vinagre de vino tinto: 15 cc
Canela En Polvo: Una pizca
Semillas De Anis: 1 cdita.
Aceite De Oliva: 30 cc

Preparación de la Receta

- Ralle la cáscara del *limón* y la *naranja*.
- Pele el *ajo*, elimine el brote y aplaste con la hoja del cuchillo.
- Sobre la mesa de trabajo mezcle el *orégano*, la ralladura de *limón* y *naranja*.
- Pique el *ajo* con esta mezcla.
- Unte la *chuleta* con esta mezcla y deje reposar durante 1 hora.

- En un bowl mezcle el pan rallado con el queso y las semillas de *sésamo*.
- Condimente la carne con sal y pimienta.
- Reboce abundantemente con la mezcla de pan rallado y queso
- Presione con la palma de la mano.
- En una sartén con aceite de oliva dore la carne de 2 a 3 minutos de cada lado.
- Termine la cocción en el horno caliente (200ª C) durante 20 minutos aproximadamente.
- Elimine los excesos de materia grasa.
- Deglase con el vino sobre la hornalla, retire la carne y deje reducir la salsa a la mitad de su volumen.

Pesto de pistachos

- Pele los pistachos.
- Pique groseramente los higos.
- Exprima la *naranja*.
- Descaroce las aceitunas y pique groseramente.
- Tueste los pistachos en una sartén.
- Agregue la canela, el clavo y las semillas de anís.
- En una *cacerola* caliente el *jugo* de *naranja* e hidrate los higos.
- Cuele los higos y reserve el *jugo* de *naranja*.
- En un mortero machaque los pistachos con los higos y las aceitunas.
- Agregue el *vinagre* y finalmente dos cucharadas del *jugo* de *naranja* reservado y el aceite de oliva.

Presentación

- Sirva la *chuleta* en el centro de un plato, al costado una cucharada de pesto.
- Acompañe con la salsa.

- El pesto puede trabajarse también en la procesadora

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/costillas-de-novillo-con-pesto-de-pistachos