

Costillas de Wagyu con Ensalada de Papas Sorpresa

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Pimienta: c/n A gusto

Romero fresco: c/n A gusto

Costillas de Wagyu: 6 Unidades

Huevos: 4 Unidades

Limon: 1/2 unidad

Verdeo fresco: c/n A gusto

Sal: c/n A gusto

Cebollas rojas: 2 Unidades

Vino Blanco: 1 Vaso

Lima: 1 unidad

Papas: 1 kg

Preparación de la Receta

- Salpimentamos las costillas y las colocamos en una fuente de horno con un poco de vino blanco en la base, las tapamos con papel de aluminio y las horneamos a 180-190° durante unas 2 horas (hasta que estén tiernas)
- Controlamos que no se peguen en la base y si hace falta les damos una vuelta o añadimos agua.
- Mientras tanto, cortamos la *cebolla* en juliana muy fina y la ponemos a *marinar* con el *jugo* de lima
- Pasadas las dos horas, destapamos las costillas y seguimos horneándolas a 200-220° hasta que estén bien doradas.
- Hervimos el *romero* y la infusión resultante la ponemos en un vaso de batidora junto con los huevos, el aceite y una pizca de sal y trituramos.
- Por último, cortamos las papas en cuartos, las cubrimos con la salsa de *huevo* y por encima ponemos la *cebolla* encurtida y verdeo picado fino
- Servimos las costillas con esta *guarnición* y listo.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/costillas-de-wagyu-con-ensalada-de-papas-sorpresa>