

Costillitas de cordero con hortalizas

Tiempo de preparación: 40 Min



Ingredientes

Manteca: 100 g

Costillitas de cordero: 20 Unidades

Pimienta: Cantidad necesaria

Nabo: 200 g

Sal: Cantidad necesaria

Ajo: 1 Diente

Echalotes: 10 Unidades

Zanahoria: 1 Unidad

Azucar: 100 g

Huevos: 2 Unidades

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Harina: 100 g

Agua: 400 ML.

Menta: 1 Manojito

Pan Rallado: 100 g

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Cortamos las costillas y separamos la carne del *hueso* dejándolo limpio.
- Luego, cubrimos con papel de aluminio los huesos de las costillas de **cordero**
- Las salpimentamos por la parte de la carne y reservamos.
- A continuación, picamos la *zanahoria* y el *nabo* en pequeños trozos
- Llevamos una sartén al fuego un chorrito de aceite de oliva y la mantequilla/manteca
- Cuando se derrita agregamos los echalotes enteros, las zanahorias y el *nabo*
- Luego, añadimos el azúcar y dejamos que se cocine unos minutos
- Cuando hayan pasado unos minutos, agregamos el agua a nuestras verduras para que hiervan ligeramente
- Picamos el *ajo* y la *menta* y lo mezclamos con el pan rallado
- Reservamos
- Precalentamos el horno a 190 °C.
- Pasamos las costillas por *harina*, *huevo* y la mezcla de pan rallado, *ajo* y *menta*
- Rebozamos bien la carne evitando *rebozar* el *hueso*
- Seguidamente, colocamos las costillas en una bandeja con un chorro de aceite de oliva y lo horneamos a 190° C durante 15 minutos

- Antes de que finalice el tiempo de horneado retiramos el papel de aluminio de los huesos para dorarlos un poco

Para el emplatado

- Colocamos las verduras en un plato y las costillas por encima.
- Decoramos con unas hojas de *menta* y servimos

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