Costillitas de cordero recubiertas de pistachos, mostaza y lima

Ingredientes

Lima: 1 Unidad
Sal: Cantidad necesaria
Mostaza en grano: 3 cdas. soperas
Aceite de oliva extra virgen: Cantidad necesaria
Costillitas de cordero: 8 Unidades
Miel: 1/2 cda
Pistachos molidos: 200 g
Pimienta Negra: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Preparamos la salsa de **mostaza**

Para ello

- Mezclamos la *mostaza* con la miel y el *jugo* de la lima
- Reservamos
- Luego, condimentamos las costillitas con sal y pimienta y las cocinamos, por ambos lados, en una sartén con un poco de aceite de oliva durante 3 minutos
- A continuación, colocamos los pistachos molidos en una fuente y rebozamos allí las costillitas cocidas

Para terminar

- Colocamos las costillitas en un plato y las acompañamos con la salsa de *mostaza*
- Servimos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/costillitas-de-cordero-recubiertas-de-pistachos-mostaza-y-lima