Costillitas de cordero



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Chutney de manzanas

Azucar rubia: 3 cdas.
Morrón colorado: 1/2 Unidad
Cebolla: 1 Unidad
Canela en rama: 1 Unidad
Cúrcuma: 1 cda.
Extracto De Tomate: 1 cdita.
Vinagre de jerez: 1/4 Taza
Anís estrellado: 1/2 Flores
Manzanas rojas: 4 Unidades
Clavo De Olor: 2 Unidades
Jengibre: 1 Unidad
Azúcar Negra: 1 cda.
Vinagre de vino: 1/4 Taza

Guarnición

Batatas: 2 Unidades
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Ajo: 1 Cabeza
Sal y Pimienta: A gusto

Marinada

Sal Marina: A gusto
Tomillo: 5 Ramas
Aceite De Oliva: 1/2 Taza
Pimienta Negra en grano: 6 Unidades
Ajo: 1 Cabeza
Costillas de cordero: 4 Unidades
Orégano: 5 Ramas
Menta: 5 Ramas

Salsa de menta

Salsa Inglesa: 1 cda.
Vinagre de Alcohol: 1/4 Taza
Aceite De Oliva: 3 cdas.

Pan viejo: 3 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Miel: 1 cda.
Menta: 1 Ramillete

Preparación de la Receta

Chutney de manzanas

- Corte las manzanas en dados.
- Pele y corte el *jengibre* en juliana.
- Pele y corte la *cebolla* en dados.
- Retire las nervaduras del *morrón* y corte en dados.
- Coloque las manzanas y el *jengibre* en una olla junto con la *cebolla*, el *morrón*, la *cúrcuma*, los clavo de olor, el anís estrellado, la rama de canela, el extracto de *tomate*, azúcar negra y rubia y ambos vinagres, mezcle, tape la olla y lleve a fuego máximo.

Guarnición

- Pele las batatas y corte en rodajas.
- Condimente con sal y pimienta.
- Retire un cuarto de la cabeza de *ajo*, o sea las puntas de los dientes.
- En una placa con aceite de oliva acomode las batatas junto con la cabeza de *ajo*, pinte con aceite de oliva y cocine a fuego máximo hasta que estén doradas.

Marinada

- Separe los dientes de *ajo* con cáscara.
- Pique el *romero* junto con el *tomillo* y la *menta*.
- Realice una cuadricula sobre la grasa de las costillas.
- Coloque las hierbas picadas en un recipiente junto con los dientes de *ajo*, los granos de pimienta, el aceite de oliva y la sal marina, mezcle y agregue las costillas
- Deje *marinar* durante 1 hora aproximadamente.

Salsa de menta

- Separe las hojas de *menta* de las ramas.
- En una olla con abundante agua hirviendo blanquee las hojas de *menta* unos segundos, retire y escurra.
- Retire la casca del pan y corte en trozos.
- Coloque luego el pan en un recipiente y bañe con el *vinagre*, el aceite de oliva, la miel, la salsa inglesa, la sal y la pimienta, mezcle bien y reserve unos minutos
- Luego procese el pan junto con la *menta*.

Armado

- En una sartén selle las costillas primero del lado de la grasa

- Termine la cocción en horno máximo.
- Coloque en recipientes individuales la salsa de *menta* y el *chutney* de manzanas.

Presentación

- Sirva en un plato las batatas junto con las costillitas y acompañe con el *chutney* de manzanas y la salsa de *menta*.

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