

Rack de cordero como en Tánger

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Cordero: 1 Rack

Curry: 2 cda.

Romero: 2 Ramas

Aceite De Oliva: 3 cdas.

Tomillo: 2 Ramas

Barquitos de berenjenas rellenas

Limon: 1 Unidad

Berenjenas: 2 Unidades

Huevo: 1 Unidad

Arroz cocido: 1 Tazas

Sal y Pimienta: A gusto

Aceitunas verdes: 100 g

Piñones: 3 cdas.

Queso Parmesano: 4 cdas.

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Crema de leche: 2 cdas.

Queso de Cabra: 200 g

Salsa de hierbas

Romero: 1 cda.

Jugo de Limón: 1 Unidad

Cilantro: 1 cda.

Comino: 1 cda.

Curry: 1 cda.

Sal y Pimienta: A gusto

Manteca: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Corte las puntas de las costillas a la mitad con un cuchillo y tijera y retire el excedente de carne entre *costilla* y *costilla* dejando las puntas peladas.
- En un bowl coloque aceite de oliva, *curry*, sal, *tomillo* y *romero* deshojados.
- Coloque sobre una placa de horno y cubra las puntas de las costillas con papel aluminio, condimente con sal y cubra con la *marinada* de aceite.

- Lleve a horno a 200° durante 10 minutos.
- Retire el **cordero** del horno y separe el rack en dos.

Barquitos de berenjenas rellenas

- Corte las berenjenas al medio y ahueque el centro con una cuchara para dar forma de barquito, rocíe con *jugo de limón*.
- Ralle el queso de cabra.
- En un bowl coloque el *arroz*, los piñones, el queso de cabra rallado, el *huevo*, la *crema* de leche, sal y pimienta y aceitunas.
- Mezcle bien.
- Rellene las berenjenas con la preparación anterior y coloque sobre una placa de horno con un poco de aceite de oliva.
- Espolvoree con queso parmesano rallado, piñones y lleve a horno a 180° durante 10 minutos.

Salsa de hierbas

- Pique las hierbas.
- En una olla coloque *manteca*, *limón*, las hierbas, el *curry*, sal y pimienta, lleve a fuego hasta derretir la *manteca*.

Presentación

- Sirva el *cordero*, acompañe con la salsa y acompañe con las berenjenas rellenas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/rack-de-cordero-como-en-tanger>