Rack de cordero con salsa de chile guajillo y naranja



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aceite de chile habanero

Aceite De Maíz: 1/2 Taza
Chile habanero: 4 Unidades

Puré de garbanzos

Sal: A gusto
Ajo: 2 Dientes
Garbanzos: 1 Taza
Hoja Santa: 2 Unidad

Rack

Cordero: 2 Rack
Pasta de achiote: 2 cdas.
Vinagre: 3 cdas.
Piloncillo rallado: 3 cda.
Pimienta gorda en grano: 3 Unidades
Sal: A gusto
Ajo: 2 Dientes
Jugo de Naranja agria: 50 cc
Comino: 1 cdita.
Aceite De Maíz: 2 cdas.

Salsa de chile guajillo

Jugo de Naranja: 2 Tazas
Chile Guajillo: 6 Unidades
Aceite De Oliva: 1 cda.
Cebolla: 1/2 Unidad
Vinagre Blanco: 2 cdas.

Preparación de la Receta

Rack

- En un *molcajete* triture los granos de pimineta gorda, agregue luego el *comino* y los dientes de *ajo*, triture, incorpore el *achiote*, *piloncillo*, *vinagre*, *jugo* de **naranja** agria y sal, triture hasta lograr una pasta homogénea.
- Limpie los rack de **cordero** quitando el exceso de grasa y luego separe entre si las costillas, por último raspe con un cuchillo las costillas bajando la carne.
- Coloque los rack en una fuente refractaria y úntelas con el adobo anteriormente preparado, deje reposar unos minutos.

Puré de garbanzos

- En una *cacerola* con abundante agua fría coloque los garbanzos junto con los dientes de *ajo* y lleve a fuego, cocine hasta que estén tiernos.
- Quite el tallo de las hojas santas y luego córtelas en fina juliana.
- Unos minutos antes de terminar la cocción incorpore la juliana de hoja santa y sazone con sal, luego procese dejando el líquido de la cocción

Aceite de chile habanero

- Corte los chiles en cuartos.
- Coloque el aceite en una *cacerola* y lleve a fuego, una vez que llegue a los 60°C retire del fuego y agregue el **chile** habanero
- Deje reposar durante aproximadamente 48 horas y luego cuele.

Salsa de chile guajillo

- Pele y corte la *cebolla* en pluma.
- Corte los chiles en rodajas.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee la *cebolla*, una vez transparente incorpore el *chile* guajillo, mezcle, cocine unos minutos y agregue el *vinagre* blanco y el *jugo* de *naranja*, una vez que rompa hervor lleve el fuego a mínimo y cocine hasta que la *cebolla* se desarme.
- Terminada la cocción licue la salsa y luego cuele
- Colóquela nuevamente en la *cacerola* y lleve a fuego mínimo hasta el momento de emplatar.

Armado

- En una sartén bien caliente con aceite selle los rack de *cordero* de ambos lados, luego retire y acomódelos sobre una placa bien caliente y termine la cocción en horno precalentado a 220°C durante 9 minutos
- Transcurrido el tiempo de cocción retire del horno y deje reposar unos minutos, luego corte los rack cada 2 costillas.

Presentación

- Sirva en un plato una porción de puré de garbanzos, encima acomode dos costillas y salsee con la salsa de *chile* guajillo, por ultimo decore con hilos de aceite de *chile* habanero.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/rack-de-cordero-con-salsa-de-chile-guajillo-y-naranja