

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

Garbanzos: 1 Taza

Ajo: 2 Dientes

Hoja Santa: 2 Unidad

Rack

Cordero: 2 Rack

Sal: A gusto

Pasta de achiote: 2 cdas.

Ajo: 2 Dientes

Vinagre: 3 cdas.

Jugo de Naranja agria: 50 cc

Piloncillo rallado: 3 cda.

Comino: 1 cdita.

Pimienta gorda en grano: 3 Unidades

Aceite De Maíz: 2 cdas.

Salsa de chile guajillo

Jugo de Naranja: 2 Tazas

Cebolla: 1/2 Unidad

Chile Guajillo: 6 Unidades

Vinagre Blanco: 2 cdas.

Aceite De Oliva: 1 cda.

Preparación de la Receta

Rack

- En un *molcajete* triture los granos de pimienta 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>