

Rack de cordero en salsa de ciruelas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Ciruelas frescas: 10 Unidades

Costillar de cordero: 1 Unidad

Manteca: 2 cdas.

Fondo de res: 1 Cucharón

Azucar morena: 1 Taza

Oporto: 1/2 Taza

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Sal y Pimienta: A gusto

Nueces caramelizada: 2 cdas.

Vinagre de jerez: 1 Taza

Ajos confitados

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Ajo: 6 Dientes

Guarnición

Pimiento amarillo: 1 Unidad

Manteca: 1 cda.

Zanahoria: 1 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite De Oliva: 1 cda.

Cebolla Morada: 1 Unidades

Preparación de la Receta

- Limpie el costillar y sazone con sal y pimienta.
- En una sartén caliente con *manteca* y aceite de oliva cocine las ciruelas a fuego medio, luego espolvoree con azúcar morena y mezcle, una vez disuelta añada el *vinagre* de jerez, deje evaporar y agregue el *oporto*
- En otra sartén caliente con aceite de oliva selle las costillas de ambos lados.

Ajos confitados

- Pele los dientes de *ajo*.

- En una olla con abundante aceite de oliva confite los dientes de *ajo* a fuego mínimo
- Una vez dorados retire y escurra sobre papel absorbente.

Guarnición

- Retire las semillas y las nervaduras del *pimiento*, luego corte en juliana.
- Pele y corte la *zanahoria* en juliana.
- Pele y corte la *cebolla* en pluma.
- En una sartén caliente con aceite de oliva y *manteca* saltee la *zanahoria* junto con el *pimiento* y la *cebolla*, sazone con sal y pimienta.

Armado

- Coloque en una fuente las costillas selladas junto con las ciruelas y los jugos de la cocción
- Termine la cocción en horno a 180°C durante 20 minutos aproximadamente.
- Retire el costillar de la fuente y deje reposar unos minutos.
- Agregue a las ciruelas el fondo de *res* y mezcle.
- Sirva en un plato una porción de la *guarnición* y una porción del rack de **cordero**.

Presentación

- Acompañe con las ciruelas y salsee con los jugos de la cocción.
- Decore con ajos y nueces caramelizadas.

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