# Ribs de Cordero

Tiempo de preparación: 60 Min

## Ingredientes

### Aderezo para Cordero

**Cebolla rallada**: 1 Unidades
**Jengibre rallado**: 1 cda
**Romero**: c/n A gusto
**Salsa de soja**: 100 c.c.
**Vino Blanco**: 1 cda
**Gochujang**: 2 cdas
**Ketchup**: 2 cdas
**Ralladura de ajo**: 1 unidad
**Vinagre de Arroz**: 2 cditas.
**Azucar**: 2 cdas

### Para Marinar de Cordero

**Aceite De Oliva**: c/n A gusto
**Romero**: c/n A gusto
**Pimienta Negra**: c/n A gusto
**Cordero (costillas)**: 12 Unidades
**Ralladura de limón**: 1 unidad

### Pickles

**Agua**: 150 c.c.
**Anís**: 1/2 cdita
**Cebolla Morada**: 1 unidad
**Laurel**: 1 unidad
**Cardamomo**: c/n A gusto
**Azucar**: 150 Gramos
**Coriandro**: 1 cdita
**Semillas de hinojo**: 1 cdita
**Vinagre de vino**: 150 c.c.

## Preparación de la Receta

### PARA MARINAR EL CORDERO

- Retirar el exceso de grasa de las costillitas y *condimentar* con ralladura de *limón*, pimienta, *romero* y aceite de oliva, reservar.
- Cocinar en parrilla caliente a fuego moderado de ambos lados, pincelar con el aderezo durante la cocción según punto deseado.
- Servir las costillitas bien aderezadas con el pickle de *cebolla* por encima

## ADEREZO PARA CORDERO

- En una olla pequeña cocinar con aceite *cebolla* rallada, *ajo*, *jengibre* por unos minutos.
- Agregar *kétchup*, gouchujang y unir.
- Añadir salsa de soja, *vinagre* de *arroz*, vino blanco, azúcar y dejar reducir hasta espesar

## PICKLES

- En una olla llevar a fuego *vinagre*, azúcar y agua.
- Agregar semillas de *hinojo*, coriandro, *cardamomo*, *laurel* y anís.
- Al romper hervor incorporar *cebolla* morada en pluma, cocinar 2 minutos, apagar el fuego y dejar enfriar
- Una vez frío reservar en el líquido.

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