Ruedas y costillas de cordero

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Pimienta negra recién molida: A gusto
Sal fina: 1 cdita.
Salsa Tabasco: A gusto
Vino Tinto: 100 cc
Extracto de carne: 1 cdita.
Cordero (Pata): 1 Unidad
Aceite De Oliva: A gusto
Costillas de cordero: 3 Unidades
Aceto balsámico: 1 cda.
Hojas de menta: Cantidad necesaria
Echalottes: 2 Unidades

Guarnición

Aceite para freir: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Huevo: 1 Unidad
Pan Rallado: 2 cdas.
Choclo cremoso: 1/2 Lata
Choclo En Grano: 1/2 Lata

Preparación de la Receta

- En una sartén con aceite de oliva *dorar* de lado y lado la rueda de pata, luego incorporar las costillas y proceder de la misma forma
- Agregar los dientes de echalottes finamente picados hasta transparentar los mismos, agregar la sal, la pimienta recíen molida y vino tinto, dejar evaporar el alcohol y agregar una cucharada de extracto de carne, gotas de salsa Tabasco, el aceto balsámico y finalmente las hojas de *menta* picadas.
- Dejar espesar la salsa.

Guarnición

- Colocar en un bowl, el *choclo* en grano con el *choclo* cremoso y mezclar, agregar la sal, la pimienta recién molida , el pan rallado y el *huevo*, integrar bien los ingredientes y hacer con éste preparado croquetas, freírlas en abundante aceite mezcla.

Presentación

- Emplatar el **cordero** en su salsa y acompañar con las croquetas bien doradas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ruedas-y-costillas-de-cordero