

el cocinero andaluz



blog de cocina mediterránea

0225 COSTILLAR DE CORDERO LECHAL ASADO CON VERDURAS EN SU SALSA

Ingredientes (para 4 comensales)

- Costillar de cordero (2)
- Patatas pequeñas (8)
- Zanahorias (2)
- Berenjenas alargadas (4)
- Sal
- Pimienta negra en grano
- Caldo de carne (1 vaso)
- Nata líquida (50 ml)
- Aceite de oliva virgen extra
- Perejil
- Sal en escamas



Proceder

Pela las patatas y las zanahorias

Parte las zanahorias por la mitad y tornéalas con el cuchillo terminándolas de dar forma con el pelador

Corta las berenjenas alargadas en 4 o 5 partes desechando los dos extremos

Ponemos a cocer las patatas, las zanahorias y las berenjenas en agua hirviendo con un poco de sal

Saca las berenjenas a los 3 minutos, las zanahorias a los 10 minutos y las patatas a los 15 minutos y tira el agua de cocción

Reserva todas las verduras en un plato

Salpimienta los costillares por los dos lados y échales un chorrillo de aceite de oliva



Introduce los costillares sobre la rejilla del horno calentado a 180° C durante 25 minutos con la parte interna hacia arriba y pon una fuente debajo de la reja del horno para que los jugos caigan en ella y luego poder usarlos para hacer la salsa

Pasado este tiempo, dales la vuelta a los costillares y pon el gratinador 5 minutos para que la piel se dore

Sácalos del horno y déjalos reposar en un plato durante 3 o 4 minutos

Desglasa la fuente de horno con un vaso de caldo de carne y vierte su contenido al cacillo donde cociste las verduras

Añade al cacillo una cucharadita de mantequilla y un chorrito de nata líquida

Deja que reduzca un poco y añade pimienta negra molida a tu gusto y un poco de perejil picado

Sirve las porciones de costillar (medio costillar por comensal) acompañándolo de la verdura y un poco de salsa

Pon unas escamas de sal sobre la verdura