



Receta de Costillar de Cordero a la Brasa con Miel y Romero

Recomendación de usar lechazo, cabrito super joven. No mas de 6 meses de edad. La edad del animal clasifica la textura y el tiempo de cocción



Tip: para poder pintar el lechazo con la vinagreta, usa una brocha natural hecha con el romero y tomillo fresco, este pincel transfiere todo el aroma y sabor del romero a la carne



Ingredientes

- Costillar de cordero (8 costillas)
- Tomillo
- 1 rama de romero grande
- 2 cucharadas de miel
- 2 cucharadas de vinagre balsamico de Modena
- Sal y Pimienta al gusto

Guarnición

- 2 Papas Doradas
- 50g de tocineta
- Cebollin picado
- Aceite de oliva

Preparación

1. Precalentar el horno
2. Envolver las papas en papel de aluminio y ponerlas al horno a 180°C por 45 minutos hasta que estén bien tiernas
3. Limpiar el costillar removiendo el exceso de grasa. Para dar un efecto mas estético descubre parte del hueso empujando la carne y exponiendo el hueso
4. Hacer la mezcla de miel y vinagre de Módena, esta mezcla ayuda a dorar el cordero deliciosamente
5. Pinta la carne con la mezcla de miel y vinagre utilizando la rama de romero y tomillo como pincel y adobando ligeramente con sal y pimienta al gusto, pasa la brocha por la carne varias veces hasta saturarla completamente
6. Prepara la brasa, puede ser de carbon de gas o electrica, precalienta la brasa y coloca las costillas a dorar bajando la temperatura a lo minimo. Debes dejar cocinar las costillas lentamente, si vez que se estan dorando muy rapido elevallas arrugando un trozo de papel aluminio y colocandole por debajo. Usualmente toman al rededor de 40 minutos pero esto depende en la brasa que se utilice.
7. Mientras se cocinan las costillas -Sacar las papas, pelar, poner en un tazon y aplastarlas con un tenedor
8. Cortar la tocineta en cuadritos y saltear hasta que estén crujientes
9. Mezclar las papas con la tocineta y el cebollin picado, adicionar sal y aceite de oliva al gusto
10. Emplatat la carner asada con las papas usando la technical de [quenelle](#)



Print:Ctrl+P