

COSTILLAS DE CORDERO CON FRUTOS SECOS



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Juan Neira Dura



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

El truco de esta receta:

ACOMPAÑALAS CON PURE DE PATATAS COMO GUARDICION

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 12 COSTILLA DE CORDERO
- 1 FRUTOS ROJOS VARIADOS
- 1 COPITA de BRANDY
- 3 CUCHARADAS de MANTEQUILLA
- 2 CUCHARADAS de AZUCAR
- 1 SAL
- 1 PIMIENTA

Preparación:

Paso 1

PRECALIENTA EL HORNO A 250° C SALPIMIENTA LAS COSTILLAS, UNTALAS CON EL ACEITE Y HORNEALAS 10-12 MINUTOS DANDOLES LA VUELTA

Paso 2

DERRITE UNA CUCHARADA DE MANTEQUILLA EN UN CAZO AGREGA LOS FRUTOS ROJOS RESERVA ALGUNOS PARA DECORAR EL AZUCAR Y EL BRANDY Y DALES UN HERVOR

Paso 3

TRITURA LA SALSA CON LA BATIDORA Y PASALA POR UN COLADOR FINO AGREGA LA MANTEQUILLA RESTANTE DESPACIO A SER POSIBLE BIEN FRIA Y SALPIMENTALO

Paso 4

SIRVE LAS COSTILLAS REGADAS CON LA SALSA DE FRUTOS ROJOS Y ESPOLVOREA LOS RESERVADOS POR ENCIMA ACOMPAÑALAS CON EL PURE DE PATATAS