Costillar de Cordero al Horno

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

Creador: Marcos Blanco **Recetizador:** Nuria Arias

Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Medio

El truco de esta receta:
Meterlo en el horno acompañado de unas patatas peladas y enteras.

Descripción:
Exquisita receta procedente de tierras provenzales.

Ingredientes para 4 personas :

- 1,5 K de Costillar de Cordero
- 2 dientes de Ajo
- 1 hoja de Laurel
- 1 ramito de Perejil
- 1 hoja de Salvia
- 1 hoja de Mejorana
- 1 ramito de Tomillo
- 1 ramito de Romero
- 400 ml de Vino Blanco
- Aceite de Oliva
- Sal
- Pimienta

Preparación:

Paso 1

Picamos el perejil junto con la salvia, el romero, la mejorana, el tomillo y un diente de ajo. Lo ponemos todo en un cuenco, salpimentamos y lo mezclamos todo bien.

Paso 2

Limpiamos el costillar retirando la grasa y salpimentamos. Lo ponemos en una cazuela con aceite junto con el diente de ajo y la hoja de laurel, lo doramos a fuego vivo por ambos lados.

Paso 3

Cuando esté bien dorado añadimos el vino blanco y lo metemos en el horno, espolvoreado con las hierbas picadas.

Paso 4

Metemos en el horno precalentado a 220º durante una media hora aproximadamente, regándolo de vez en cuando con el jugo de cocción.

Paso 5

Servir con guarnición al gusto.