

Costillar de Cordero al Horno



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

Creador: Marcos Blanco **Recetizador:** Alfonso Allera



Descripción:

Exquisita receta procedente de tierras provenzales.

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.

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 220° durante una media hora aproximadamente, regándolo de vez en cuando con el jugo de cocción.

Paso 5

Servir con guarnición al gusto.