

RecetaKA

COSTILLAS DE CORDERO A LA HÚNGARA

Ingredientes para 6 personas: 12 costillas de cordero / 4 tomates pera maduros / 1 pimiento verde / 1 pimiento rojo / 1 cebolla grande / 3 dientes de ajo / ½ copa de coñac / 100 g nata para cocinar / 100 ml de caldo de carne / Pimentón rojo / pimienta / sal



Elaboración

1. Cortar en juliana los pimientos y la cebolla. Cortar en láminas finas el ajo. Cortar en mirepoix los tomates.
2. Salpimentar las costillas.
3. En una olla grande de fondo grueso echar un poco de aceite de oliva.
4. Sellar las costillas perfectamente y una vez doradas ligeramente retirar de la olla y reservar.
5. En la misma olla sofreír ligeramente el ajo y a continuación rehogar la cebolla.
6. Cuando esté ligeramente blanda agregar los pimientos y rehogarlos durante un minuto.
7. Desglasar con el coñac y dejar evaporar el alcohol.
8. Agregar los tomates y el pimentón y rehogar todo durante un minuto. Añadir las costillas con su jugo.
9. Agregar el caldo y cocer a fuego medio hasta que las costillas estén perfectamente cocidas.
10. Una vez cocidas bajar el fuego al mínimo, rectificar de sal y pimienta y agregar la nata.
11. Remover ligeramente hasta integrar. Servir caliente.
12. **Emplatado:** en la base del plato disponer las verduras, sobre ellas disponer las costillas dando volumen y salsear ligeramente.

