RECETA

Costillar de Cordero

Rack de cordero sellado, untado con mostaza y hierbas y horneado hasta término medio, cortado en chuletas para servir.



4 personas | 45 minutos | Media dificultad

INGREDIENTES

Costillar de cordero Ver en Cortes premium →	2 de 8 costillas cada uno, aprox. 3 lb
Sal	1 cucharadita
Pimienta negra molida	½ cucharadita
Aceite vegetal	1 cucharada
Mostaza Dijon	3 cucharadas
Ajo	2 dientes, picados finos
Romero fresco	1 cucharada, picado
Tomillo fresco	1 cucharada, deshojado
Aceite de oliva	2 cucharadas

PREPARACIÓN

1 Prepara los costillares.

Saca la carne del refrigerador 30 minutos antes y precalienta el horno a 200 °C. Si los costillares traen una capa gruesa de grasa, recórtala dejando ½ cm; marca la grasa en rombos. Sazona con la sal y la pimienta. Mezcla en un bol la mostaza, el ajo, el romero, el tomillo y el aceite de oliva.

2 Sella la grasa.

Calienta el aceite vegetal en una sartén a fuego alto. Coloca los costillares con la grasa hacia abajo y déjalos 3–4 minutos, hasta que la grasa esté dorada y haya soltado parte de su contenido; después dales 1 minuto por los otros lados. Pásalos a una bandeja con los huesos hacia abajo.

3 Unta y hornea.

Deja enfriar 2 minutos y cubre la carne con la mezcla de mostaza usando el dorso de una cuchara. Hornea 18–22 minutos. Mide en el centro del lomo sin tocar hueso: retira a 57 °C para rosado o a 60 °C para término medio; la temperatura sube 3 °C durante el reposo. Es un corte pequeño y se pasa rápido.

4 Reposa y corta.

Deja reposar los costillares 8 minutos sobre una tabla, tapados sin apretar. Corta entre los huesos para separar las chuletas y sirve 4 por persona con vegetales asados o puré.