

COSTILLAR DE CORDERO AL ROMERO

INGREDIENTES (4 PORCIONES):

- 1 costillar de cordero de 1,300 kg
- 4 cucharadas de **Aceite Copisi Scelto**
- 1 rama de romero fresco (si no, seco)
- 1 vaso de agua
- ½ vaso de vino blanco
- 2 dientes de ajo
- 1 cucharada de vinagre de manzana
- Sal, pimienta en grano

GUARNICIÓN:

- 400 g de repollitos de Bruselas o brócoli
- 150 g de tomatitos cherries (opcional)
- **Aceite Copisi Scelto**

PREPARACIÓN:

Salar el costillar, disponerlo en una asadera, rociarlo con el **Aceite Copisi Scelto** y llevar a horno a temperatura media (160º aprox.), por espacio de 10 ó 15 minutos, dándolo vuelta un par de veces durante la cocción. Incorporar en una batidora el romero picado, el agua, el vino blanco, los ajos, el vinagre y el perejil. Procesar ligeramente los ingredientes e incorporarlos al cordero. Dejar cocinar unos 40 minutos más en el horno, rociándolo con su jugo de vez en cuando. Para la guarnición, lavar los repollitos de Bruselas, darles un ligero hervor (deben quedar rígidos) en abundante agua con sal, retirarlos, escurrir bien y saltearlos en una sartén con suficiente **Aceite Copisi**. Si se desea, añadir unos tomatitos cherries y saltear junto a los coles de Bruselas. Una vez que se hayan dorado y perdido rigidez, servirlos acompañando al cordero con un toque de pimienta en grano.



COPISI
Scelto