



RECETARIO DE EVENTOS
JORNADA DE PROMOCIÓN DEL CORDERO ARGENTINO
DAMIÁN DE LORENZI

ASADO DE CORDERO CON MENTA Y AZÚCAR

Ingredientes

1 costillar de cordero cortado en tiras anchas
Sal entrefina
Pimienta blanca molida
Jugo de 1 limón
Aceite de oliva
2 cdas de azúcar
½ taza de vinagre de vino
2 cdas de menta fresca picada
1 cdita de romero fresco picado
1 cdita de ají picante molido

Preparación

Condimentar las costillas de cordero con un poco de aceite de oliva, sal, pimienta blanca y el jugo de limón.
En una ollita caliente, preparar un almíbar con el vinagre y el azúcar. Dejar enfriar, agregar la menta, el romero y el ají.
Llevar las costillas a la parrilla caliente, cocinar y girar, empezar a pincelar con la preparación anterior para que queden sabrosas y brillosas.
Servir las costillas de cordero con papas y vegetales asados.