



Rack de cordero con especias y glaseado de Arándano



Media



60 minutos



4 porciones

Ingredientes

2	costillares de cordero cortados estilo francés (con los huesos de las costillas limpios)
2 cucharadas	mostaza estilo antiguo
2	dientes de ajo finamente picados
1 cucharadita	tomillo picado
¼ taza	aceite de oliva
½ taza	vino blanco
⅔ taza	Jalea de Arándano de Estados Unidos
2 tazas	caldo de pollo o res
2 tazas	arroz blanco combinado con arroz salvaje, preparados
	Jitomates y papitas rostizadas
	Sal y pimienta



Preparación

Salpimiente los costillares. Combine la mostaza, el ajo, el tomillo y el aceite; unte los costillares con esta mezcla y déjelos marinar cuando menos una hora. Caliente una sartén gruesa y dore los costillares; hornéelos a 180°C durante 15 minutos o hasta que tengan el término deseado; reserve.

Agregue el vino a la sartén, hierva levantando los jugos dorados; incorpore la jalea de Arándano y el caldo; hierva hasta que tenga consistencia de jarabe, salpimiente al gusto. Sirva con la carne y acompañe con el resto de los elementos.