

# RACK DE CORDERO CON VEGETALES Y PAPAS AL ESTILO SOUFFLÉ



## INGREDIENTES

- 2 piezas de 8 costillas c/u / 1.800 kg Rack de cordero
- ¼ taza / 90 g Aceite de maíz Mazola®
- 1 cucharada / 5 g Tomillo
- 1 cucharada / 3 g Romero
- 100 ml Vino blanco
- Sal
- Pimienta
- Papel aluminio
- 2 tazas Aceite de maíz Mazola®
- 2 piezas / 300 g Papas
- Sal
- Pimienta
- 4 cucharadas /60 ml Aceite de Maíz Mazola®
- 4 piezas Zanahoria baby cortada a la mitad
- 1 pieza Zanahoria en rodajas
- 4 piezas Ejote verde blanqueado
- 4 piezas Ejote amarillo blanqueado
- 2 pieza Calabaza cortada a la mitad
- Sal

## PASOS A SEGUIR

Raspar los huesos de las costillas con un cuchillo hasta el comienzo de los medallones, para dejar los huesos al descubierto. Cortar en porciones de 4 costillas.

Mezclar el aceite de maíz Mazola®, el tomillo, el romero, el vino blanco, la sal y la pimienta. Marinar las costillas con esta mezcla una noche.

Cubrir los huesos de las costillas con papel aluminio para evitar que se rosticen. Hornear las costillas en una charola honda a 190°C por 15 min- 25 min De acuerdo con el término de cocción deseado.

Reservar el líquido de cocción en una olla, llevar a hervir y mantener caliente a fuego bajo.

Para las papas Soufflé: cortar las orillas y lados a la papa para formar un prisma rectangular de aproximadamente 8 cm X 4 y corta en laminas delgadas a lo largo de la papa, secar las láminas de papa entre dos toallas de papel de cocina.

Precalentar el aceite de maíz Mazola en 2 sartenes: 1 taza caliente a 120°C y la otra taza a 180°C.

Pasar todas las láminas de papa por el aceite a 120°C de 5 a 8 minutos hasta que queden precocidas y flexibles. Enseguida freír en el aceite a 180°C pocas papas hasta que inflen y queden crujientes. Retirar, espolvorear con sal y pimienta al gusto.

A parte, saltear en las 3 cucharadas del aceite de maíz Mazola® y siguiendo este orden: Las zanahorias, los ejotes y finalmente las calabazas. Sazona con sal y pimienta al gusto.

Servir las costillas con los vegetales variados, un poco del líquido de cocción, las flores y las papas Soufflé.

