



Ingredientes para 6 personas:

- 2 costillares de cordero merino bueno de 750 gr pieza
- 2 dientes de ajo picados o prensados
- Flor de sal
- 1 cebolla mediana rallada
- 1 cucharada de cafe (cc) de cilantro y otra para servir
- 1 cc de pimentón dulce
- 1 cc de pimienta blanca molida
- 1/2 cc de cardamomo molido
- 1/2 cc de jengibre molido
- 60 ml de aceite



COSTILLAR DE CORDERO MERINO ESTILO MARRAQUECH

Se toman dos costillares de cordero merino bueno, limpiados a la francesa (con las chuletas al aire y sin el conducto de la médula, como en la foto). Se mezclan todos los ingredientes en un majador y se pincelan las dos caras de los costillares. Se reserva en la nevera entre 2 y 4 horas. Se preparan unas brasas fuertes, se ponen los costillares sobre una parrilla a 5 centímetros de la brasa fuerte entre 10 y 12 minutos por cada cara. Si los huesos de las chuletas se chamuscan demasiado se tapan con aluminio. Una vez pasado el tiempo se deja reposar 6 o 7 minutos tapado con albal. Un buen acompañamiento es un cuscús frío con hojas de menta recién cortada y con cebolla, pimiento verde y berenjena cortados en trozos muy pequeños y pochados.