

más recetas en: [ternascodearagon.es](http://ternascodearagon.es)



# COSTILLAR DE TERNASCO DE ARAGÓN IGP

## asado a la sidra con manzanas

UNA RECETA DE  
JAVIER ROBLES,  
MAESTRO DEL  
CORDERO



### DIFICULTAD:

Baja



### PERSONAS:

4



### TIEMPO:

Elaboración: 30'  
Cocinado: 2 h 20'



### INGREDIENTES (4 personas)

- 1 costillar entero de Ternasco de Aragón IGP cortado en dos trozos iguales
- 3 manzanas Golden de buen tamaño
- 1 botella de sidra
- 4 o 5 piezas de anís estrellado
- Sal
- Laurel
- Pimienta negra
- Aceite de oliva virgen extra

### ELABORACIÓN:

En primer lugar, salpimentamos el costillar por todas las caras, untamos la piel con unas gotas de AOVE y lo introducimos en el horno, ya caliente a 150 °C, durante 45 minutos.

Mientras tanto, pelamos las manzanas y cortamos cada una en cuatro gajos. Las pieles y los corazones los reservamos.

Transcurrido ese tiempo, añadimos a la bandeja las peladuras, los corazones de las manzanas y el anís estrellado. Regamos con media botella de sidra y lo dejamos en el horno otros 30 minutos más.

A continuación, y nada más sacar la bandeja, añadimos un par de cucharadas de agua y volcamos todo el contenido de la bandeja (jugos y peladuras) en un cazo. Añadimos a este mismo cazo la media botella de sidra restante y ponemos a fuego fuerte hasta que se reduzca el líquido a la mitad.

Trituramos todo el jugo, rectificamos con una pizca de sal y una cucharadita de azúcar y pasamos por un colador fino.

Cortamos el costillar en 8 trozos y colocamos en la bandeja del horno de nuevo. Extendemos los 12 gajos de manzana y lo dejamos en el horno otros 15 minutos.

### EMPLATADO:

Una vez fuera del horno, volcamos en la bandeja la salsa de sidra y servimos a cada comensal 2 trozos de costillar, 3 gajos de manzana y salsa al gusto. Podemos decorar con una estrella de anís.

CORDERO «TERNASCO DE ARAGÓN»  
**LA CARNE ROSA**



LAS VIRTUDES  
DE LAS CARNES ROJAS  
LOS BENEFICIOS  
DE LAS CARNES BLANCAS