

Bandeja de costillas de cordero



Ingredientes:

- Costillas de cordero
- Dos o tres patatas grandes
- Dos o tres cebollas medianas
- Opcionalmente podemos añadir cuatro o seis zanahorias medianas
- Un vaso de vino blanco

Preparación:

Para la bandeja de costilla de cordro primero cortamos y pelamos las patatas en medias rodajas. Cortamos y pelamos las cebollas en tiras. Opcionalmente podemos pelar y cortar las zanahorias en rodajas.

Mezclamos todo en una bandeja de cristal junto con aceite, sal, pimienta, nuez moscada y cominos al gusto.

Añadimos un vasito de vino blanco y agua hasta cubrir un dedo meñique.

Metemos la bandeja en el horno precalentado a 200 grados y dejamos unos 30 minutos con el fuego de abajo.

Mientras tanto salpimentamos las costillas de cordero.

Cuando las patatas estén casi hechas añadimos las costillas de cordero por encima y lo dejamos en el horno otros 20 minutos.

Bandeja de costillas de cordero

Las costillas de cordero se pueden servir en la misma baneja dondese han hecho.