

Receta de chuletas de cordero con pastelera de choclo



Chuletas de cordero con pastelera de choclo

El costillar de cordero o carré de cordero **es uno de los cortes primarios del animal** y corresponde al conjunto de las primera y segundas costillas.

¿Cómo hacer chuletas con pastelera de choclo?

En esta receta el cordero **es reunido con dos excelentes acompañantes**, una deliciosa y cremosa pastelera de choclo y un contrapunto que vincula al plato final elaborado con la cepa más representativa de Chile.

Información Nutricional

Categoría: [Platos Principales](#)

Cocina: Chilena

Calorías: 400

Vitaminas: A, B1, B3, B6, B12, C

Minerales: Sodio, Potasio, Fósforo

Preparación: 3 horas

Cocción: 45 minutos

Raciones: 6 personas

Receta de chuletas de cordero con pastelera de choclo

Ingredientes

1. Chuletas

- 3 costillares de chuleta de cordero
- 100 ml de aceite de oliva extra virgen
- 3 dientes de ajos
- 1 cucharadita de [merkén](#)
- Sal gruesa

2. Pastelera de choclo

- 1 kg de choclos molido
- 300 ml de leche
- 50 g de azúcar
- 3 hojas de albahaca

4. Reducción de vino

- 500 ml de vino Carménère
- 60 g de mantequilla
- 50 g de azúcar

Preparación

1. Chuletas

- **1.** En un recipiente macerar las chuletas de cordero con los ajos picados, el merkén y el aceite de oliva. Reposar por 3 horas y reservar.
- **2.** Retirar las chuletas de la marinada y condimentar con sal gruesa. Reservar.
- **3.** Calentar el aceite de oliva en una sartén mediana y cocinar las chuletas de cordero de forma homogénea al punto de cocción deseado.

2. Pastelera de choclo

- **1.** En una olla grande añadir la leche, las hojas de albahaca y los 50 g de azúcar. Revolver hasta disolver.
- **2.** Incorporar el choclo molido y cocinar a baja temperatura, revolviendo constantemente por aproximadamente 30 minutos hasta lograr una pasta homogénea.
- **3.** Añadir sal a gusto y revolver para integrar.

4. Reducción de vino

- **1.** En una olla colocar el vino y los 50 g de azúcar. Revolver hasta disolver y llevar a ebullición hasta

- reducir el vino a un tercio de su volumen.
- 2. Una vez lograda la consistencia deseada de salsa de vino, incorporar la mantequilla revolviendo con la ayuda de un batidor hasta obtener una mezcla homogénea y suave.

Presentación

- Para servir colocar en el centro del plato la pastelera, sobre ésta las chuletas y agregar la reducción de vino Carménère.

Recomendamos

[Asado cordero al palo](#)

[Receta pastel de choclo](#)