

COSTELLA DE VEDELLA DAURADA AL FORN

(Karlos Arguiñano)

Per a 4 persones:

1,2 Kg. de costella de vedella
1 cap d'alls
150 g. de codonyat
Aigua
Oli d'oliva verge extra
Sal
1 branqueta de romaní
Julivert

Per a l'acompanyament:

1 enciam
1 ceba tendra
Oli d'oliva verge extra
Vinagre
Sal
2 Pomes
Orenga

Tallar la costella en 8 trossos. Introduir-los en l'olla ràpida amb 1 branqueta de romaní i el cap d'alls. Cobrir amb aigua, assaonar i coure durant 15 minuts a partir de que comenci a sortir el vapor. Un cop cuïta, retirar la carn, assecar-la i col·locar-la en una safata apta per a forn.

Fondre el codonyat en un cassó amb mig got d'aigua i 3 ó 4 cullerades d'oli. Utilitzar una vareta per desfer el dolç. Untar les costelles i rostir-les en el forn a 180° C durant 15 ó 20 minuts (amb el forn preescalfat).

Netejar l'enciam, assecar-lo i col·locar-lo en un bol. Afegir la ceba tendra tallada en juliana fina i amanir amb oli, vinagre i sal en l'últim moment.

Treure el cor de les pomes, pelar-les i tallar-les en grills. Saltejar-los en una paella amb un rajolí d'oli. Amanir amb sal i orenga.

Servir la costella de vedella rostida, acompanya amb l'enciam i amb els grills de poma. Decorar amb una fulla de julivert