

Costillar de Ternasco de Aragón IGP asado a la sidra con manzanas

INGREDIENTES

- 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 y pimienta negra

PREPARACIÓN

Salpimentar el costillar por todas las caras, untar la piel con unas gotas de AOVE y meter al horno ya caliente a 150°C durante 45 minutos. Pelar las manzanas y cortar cada una en 4 gajos. Las pieles y los corazones los guardaremos. A los 45 minutos de estar el costillar en el horno, añadir a la bandeja las peladuras y los corazones de las manzanas, el anís estrellado y regar con media botella de sidra. Dejarlo en el horno otros 30 minutos. Pasado ese tiempo, nada más sacar la bandeja, añadir un par de cucharadas de agua y volcar todo el contenido de la bandeja (jugos y peladuras) en un cazo. Añadir a este mismo cazo la media botella de sidra restante y poner al fuego fuerte hasta que se reduzca el líquido a la mitad. Triturar todo el jugo, rectificarlo con una pizca de sal y una cucharadita de azúcar y pasar por un colador fino. Cortar el costillar en 8 trozos y colocar en la bandeja del horno de nuevo. Extender los 12 gajos de manzana y meter al horno durante otros 15 minutos. Al sacar del horno, volcar en la bandeja la salsa de sidra y servir a cada comensal 2 trozos de costillar, 3 gajos de manzana, salsa al gusto y decorar con una estrella de anís.