



Costillitas de cabrito con chutney de cebolla

Ingredientes - Para 4 persona(s)

- para el chutney
 - 2 Ud. de *Cebolla*
 - *Vinagre de manzana*
 - 2 Cucharada(s) de *Salsa de soja*
 - *Miel*
 - *Pasas*
 - 1 Ud. de *Canela, tronco*
 - 10 g de *Mostaza*
 - 3 g de *Curry*
 - 3 g de *Comino en polvo*
- Para las costillas
 - 16 Ud. de *Costillas cabrito*
 - 50 g de *Harina*
 - 2 Ud. de *Huevos*
 - *Sal*
 - *Pimienta, negra*
 - *Aceite de girasol*

Preparación

Paso 1 - Preparar el chutney de cebolla

En una cazuela ponemos un chorrito de aceite y agregamos la cebolla que habremos picado muy finita. Sofreímos un poco y agregamos la salsa de soja. Cuando ya coja color agregamos el vinagre y la miel. Dejamos que reduzca e incorporamos las pasas, la mostaza, y las especias. Lo dejamos cocer 10 minutos a fuego bajo.

Paso 2 - Preparar las costillitas

Salpimentamos las costillas de cabrito y las arrebozamos con harina. Una vez hecho ya podemos freírlas, cuando las vayamos sacando es recomendable dejarlas en un plato o bandeja con un papel de cocina para que absorba el exceso de aceite. Y ya tenemos las costillas preparadas con una excelente acompañamiento.