

# COSTELETAS DE BORREGO SUCULENTAS



4 Pessoas



20 min



Médio



Média

## INGREDIENTES

6 costeletas de lombo de borrego  
ervas de provence a gosto  
azeite q.b.

## PREPARAÇÃO

Coloque a Pedra de Sal Gema numa assadeira ou suporte e coloque no forno, a frio.

Pré-aqueça seu forno a 75°C. Deixe no forno por 15 minutos. Em seguida, aumente o lume para 120°C e deixe a Pedra de Sal Gema aquecer por mais 15 minutos. Siga este padrão aumentando a temperatura do forno gradualmente, aumentando 50°C a cada 15 minutos. Isto vai permitir que a sua Pedra de Sal Gema não ganhe fissuras profundas devido à amplitude térmica brusca.

Quando chegar a 220°C, mantenha a temperatura durante cerca de uma hora.

Assim que a pedra esteja bem quente coloque as costeletas de borrego no topo com cuidado.

Regue cada costeleta de borrego com azeite e tempere com ervas de provence.

Diminua a temperatura do forno para cerca de 200°C e volte a colocar a Pedra de Sal no forno, na assadeira ou no suporte. Em alternativa poderá passala para o bico do fogão a gás, com lume médio.

Deixe que as costeletas selem de ambos os lados. Normalmente necessitam de cerca de 6 minutos de cada lado.

As costeletas vão cozinhar por 12 a 14 minutos, dependendo do ponto da carne que prefere servir.

Antes de servir as costeletas de borrego deixe a carne descansar, cerca de 5 minutos.

## NOTA:

Deixe a Pedra de Sal Gema arrefecer completamente antes de a limpar. Não a coloque debaixo de água.

Limpe a pedra com um pano húmido ou esponja, sem detergentes e deixe secar completamente. Certifique-se de armazenar seu bloco de sal num local fresco e seco.