Berenjenas en Chirmole con Short Rib



Tiempo de preparación: 180 Min

Ingredientes

Acompañamiento

Hoja Santa: 1 unidad

Salsa de pico de gallo: 1 Taza

Berenjenas

Ajo: 1 unidad
Chirmole: 1/4 Barra
Jitomate cocido en agua: 4 Unidades
Poro rebanado: 1 unidad

Berenjena: 3 Unidades
Aceite: 1/2 Taza
Pimienta Negra: c/n
Sal de mar: c/n

Costilla

Cebolla cambray: 4 Unidades
Azúcar mascabado: 1/2 cda
Costilla corta de res: 800 grs
Pimienta negra molida: c/n
Ajo: 2 Unidades

Aceite: 50 Ml
Cebolla: 1/2 unidad
Cerveza: 1200 cc
Sal de mar: c/n
Zanahoria: 3 Unidades

Preparación de la Receta

- Salpimentar la carne.
- Cocinar por ambos lados en una olla con aceite vegetal.
- Agregar la verdura cortada toscamente
- Caramelizar con azúcar morena por 30-40 segundos
- Agregar el azúcar moscabado y dejar caramelizar.

- Perfumar con rama de *tomillo*.
- Verter la cerveza y hasta cubrir la carne.
- Girar la carne, dejando la carne hacia el líquido y la *costilla* hacia afuera.
- Cocinar sin dejar *hervir* por 2 horas y media.

Berenjenas

- Salpimentar las berenjenas en rebanadas gruesas y dejarlas sudar unos minutos.
- *Dorar* en una sartén con aceite vegetal caliente las berenjenas por ambos lados por 1-2 minutos.
- Agregar el diente de *ajo* y el *poro* rebanado hasta *dorar*.
- Licuar los jitomates hervidos con *cebolla*, *ajo* y *orégano* con el chirmole
- Verter en el sartén de las berenjenas
- Dejar cocinar por 7 minutos.

Armado

- Servir las berenjenas con el chirmole con la hoja santa y por separado las costillas con las verduras acompañadas de salsa pico de *gallo*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/berenjenas-en-chirmole-con-short-rib