

# Bocata de costilla de cerdo lacadas



## Ingredientes

#### Para las costillas tex mex

Orégano: 1 Pizca Aceite balsámico: 20 g

Cebolla cortada en brunoise: 1 Unidad Costillar de cerdo blanco muy fresco: 1/2

Aceite De Oliva: 20 g Vinagre Blanco: 250 Ml.

Sal: Una pizca Miel: 20 g

Ajo: 1 Unidad Refresco de cola: 150 Ml. Ketchup: 250 g

#### Para los bocatas

Alioli:

Bacon: Cebolla pochada o frita:

Hojas de iceberg: Pan tipo chapata fino crujiente:

Pepinillos en vinagre: Queso Emmental:

### Preparación de la Receta

- Rehogar la cebolla con el aceite de girasol
- Una vez bien pochado, agregar el resto de ingredientes y cocer el conjunto unos 20 minutos a fuego suave.
- Triturar y colar.
- Salpimentar el costillar y untarlo con la salsa
- Tapar y reposar de 8 a 12 horas para macerar la carne.
- Pasado este tiempo, volver a pintar el costillar con la salsa
- Cubrir con papel de aluminio y hornear 3 horas a 120°c
- (30% de humedad)
- Pasado este tiempo, retirar el papel y gratinar por ambos lados.

- Dejamos templar las costillas y separamos la carne del *hueso* y dejamos la carneen la salsa para que no se seque mientras preparamos el bocata.
- Tostamos el pan con unas gotas de aceite en el horno, plancha o parrilla
- Ponemos de base una cucharada de alioli, sobre esta pondremos la *lechuga* iceberg cortada en juliana, cubrimos con la *cebolla* pochada y el queso terminamos con la carne de la **costilla** y unas laminas de pepinillos, salseamos y a comer.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/bocata-de-costilla-de-cerdo-lacadas