

Bocata de costilla de cerdo lacadas



Ingredientes

Para las costillas tex mex

Orégano: 1 Pizca

Cebolla cortada en brunoise: 1 Unidad

Aceite De Oliva: 20 g

Sal: Una pizca

Ajo: 1 Unidad

Ketchup: 250 g

Aceite balsámico: 20 g

Costillar de cerdo blanco muy fresco: 1/2

Vinagre Blanco: 250 ML.

Miel: 20 g

Refresco de cola: 150 ML.

Para los bocatas

Alioli:

Bacon:

Hojas de iceberg:

Pepinillos en vinagre:

Cebolla pochada o frita:

Pan tipo chapata fino crujiente:

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 carne en 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>