Cerdo al Cuadrado

Ingredientes

Cebolla: 1 Unidad
Clavo De Olor: c/n
Costillar de cerdo ibérico: 1 Unidad
Ajo: 1 Diente
Pimentón: 1 cda
Romero seco: c/n
Aceite De Oliva: c/n
Vino Blanco: 100 Mililitros
Caldo de carne: 200 Mililitros
Comino: c/n
Garbanzos: 400 grs
Panceta ahumada: 200 grs
Pimentón picante: 1 cda
Romero fresco: c/n
Tomillo seco: c/n

Preparación de la Receta

- Adobamos bien la carne con una preparación hecha con el resto de ingredientes
- Cocinamos en horno a 200 ºC durante unos 90 minutos.
- Hacemos un puré de garbanzos y añadimos la *panceta* ahumada cortado en tiras, previamente dorada en sartén con el *ajo* y la *cebolla*
- Emulsionamos con el aceite de oliva y terminamos con un poco de sal, pimienta y *romero* fresco.
- Servimos una ración de *costilla* con el puré de lado y un poco de los jugos de cocción.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cerdo-al-cuadrado