

# 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 °C 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>