Costilla de Cerdo con Salsa BBQ Oriental, con Guarnición de Batatas Asadas

Ingredientes

Aceite De Oliva: c/n A gusto
Papel aluminio: c/n A gusto
Costillar de cerdo: 1 Unidad
Sal parrillera: c/n A gusto

Guarnición

Batatas: 1 kg
Mantequilla: c/n A gusto
Zanahorias (largas y parejas): 1 kg
Perejil Crespo: c/n A gusto
Mézclum de hojas verdes, moradas, micro mix, etc: c/n A gusto

Salsa BB Japonés

Ajo asado (puré): 1 unidad
Chipotle adobado: 1 unidad
Ketchup: 300 cm3.
Salsa de soja: 100 cm3
Jengibre en puré: 1 cda
Sake: 50 cm3
Vinagre de arroz, o de alcohol: 100 cm3

Preparación de la Receta

Salsa BBQ

- En una olla de mano, colocar todos los ingredientes, y llevar a reducción hasta que quede a punto, y reservar.

Guarnición

- Tomar las batatas y colocarla en papel aluminio con *mantequilla*, y llevar a las brasas durante 1 hs, dar vuelta varias veces para cocinar bien parejos.

Costillar

- Tomamos el costillar colocarle un poco de sal parrillera la envolvemos con un poco de aceite en papel aluminio, horneamos a 120°C, durante 3 - 4 hs. Luego le colocamos la salsa BB, subimos la temperatura a 200° C, y doramos bien el costillar. Horneamos 10-20 minutos, de ambos lados y servir.

Servir

- Por último servir el costillar, con las batatas cortadas en rodajas, el mézclum y la salsa BBQ Japonés, decorar con un poco de hojas verdes.

Yakiniku

- Para Asar las batatas en aluminios.

Utensilios

- 1 Parrilla
- 1 Soutes para la salsa
- 1 Cuchara de madera.
- 1 Pincel
- 2 Batidor chicos.
- 1 Pinza de cocina
- Papel aluminio.
- 1 Tabla grande para servir
- 1 Cocote para la salsa

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/costilla-de-cerdo-con-salsa-bb-oriental-con-guarnicion-de-batatas-asadas