Costilla de cerdo en salsa agridulce

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aceite Neutro: 2 cdas.

Rack de Cordero: 1/2 Unidad

Caldo de hongos

Agua: 4 Tazas

Hongos Shitake: 200 grs.

Guarnición de arroz

Hongos reservados:
Arvejas: 1/2 Taza
Salsa de soja: 1/2 Taza

Caldo de hongos:
Arroz Doble Carolina: 1 Tazas

Salsa

Salsa de soja: 100 cc
Miso: 2 cdas.
Aceite de Sésamo: 1 cda.
Vino de arroz: 100 cc

Azucar: 3 cdas.
Cinco especias: 1 cda.

Varios

Tomates cherry: 100 grs.
Pepino Japonés: 1 Unidad

Ciboulette:

Vegetales torneados

Chaucha Japonesa: 200 g
Zanahoria: 1 Unidad

Nabo: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- En una sartén con aceite de oliva selle las costillas primero del lado del *hueso*.
- De vuelta y lleve a horno a 180° durante 20´aproximadamente hasta *dorar*.

Caldo de hongos

- Deje reposar los *hongos* en agua durante 8 horas y luego deje reducir a fuego moderado en la misma agua durante 40 minutos.
- Retire, cuele y reserve los *hongos*.

Guarnición de Arroz

- Lave bien el *arroz* y coloque el una *cacerola*.
- Pique los *hongos* reservados.
- Añada la salsa de soja al caldo y cubra el *arroz*.
- Agregue los *hongos*, las arvejas y cocine en tres cocciones, primero a fuego máximo tapado durante 11 minutos luego baje el fuego a mínimo durante 11 minutos más hasta que se evapore el líquido
- Apague el fuego y deje reposar tapado unos minutos más.

Salsa

- En una *cacerola* al fuego coloque el vino de *arroz* y añada el *miso*, salsa de soja, las 5 *especias* y el azúcar.
- Cocine durante 5 o 6 minutos, añada el aceite de *sésamo* y reserve.

Vegetales torneados

- Corte el *nabo* al medio y luego corte en media caña.
- Corte la *zanahoria* con un molde en forma de flor y tornée los pétalos.
- Cocine los las zanahorias, los nabos y las chauchas en una vaporera de bambú durante 10 minutos hasta que las verduras estén al dente

Presentación

- Coloque las costillas en el centro del plato en forma de corona y el *arroz* en el centro.
- Decore con láminas de pepino, tomates cherrys cortados al medio y *ciboulette*.
- Añada los vegetales torneados y termine con la salsa.

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