elGourmet

Costilla de cerdo rellena de bacon y queso

Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Pimienta: A gusto
Huevo: 1 Unidad
Brotes tiernos de lechuga: Cantidad necesaria
Limon: Cantidad necesaria
Aceite de oliva virgen: Cantidad necesaria
Queso tierno: Cantidad necesaria
Pan Rallado: Cantidad necesaria
Sal: A gusto
Bacon: 4 Lonjas
Costilla de cerdo grande: 1 Unidad
Chile rojo: 1 Unidad
Naranja en jugo: 1 Unidad
Harina: Cantidad necesaria
Aguacate: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- En primer lugar, marcamos las lonjas de **bacon** en una sartén vuelta y vuelta.
- Luego, hacemos un corte transversal en la costillas y la rellenamos con el queso y el *bacon*.
- Salpimentamos la **costilla** y la rebozamos, pasándola por *harina*, *huevo* y pan rallado. Freímos en abundante aceite caliente.
- Para terminar, preparamos una ensalada para acompañar. Para ello, en un bowl, mezclamos los brotes tiernos con el *aguacate* en trozos y los aliñamos con el *jugo* de *naranja* y un chorrito de aceite de oliva.
- Emplatamos la *costilla* y la aliñamos con unas gotas de *jugo* de *limón* y un *chile* rojo picado.
- Terminamos con la ensalada y servimos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/costilla-de-cerdo-rellena-de-bacon-y-queso