

Costillar de cerdo glaseado con crema de boniatos cajún



Ingredientes

Para el costillar

Costillar de cerdo: 1,2 kg

Salsa de soja: 2 Cucharadas

Vinagre de manzana: 1 Cucharada

Diente de ajo: 1 Unidad

Sal y pimienta al gusto:

Miel: 2 Cucharadas

Ketchup: 2 Cucharadas

Mostaza Dijon: 1 Cucharadita

Pimentón dulce: 1 Cucharadita

Para la crema de boniatos cajún

Boniatos: 800 g

Mantequilla: 30 g

Mezcla de especias cajún: 1 Cucharadita

Nata o crema de leche: 100 ML

Sal y pimienta al gusto:

Preparación de la Receta

- Seca el costillar con papel de cocina y sazónarlo con sal y pimienta
- En un bol mezcla la miel, salsa de soja, ketchup, *vinagre*, *mostaza*, *ajo* y *pimentón*
- Unta bien el costillar con esta mezcla.
- Precalienta la airfryer a 180 °C durante 5 minutos
- Coloca el costillar en la cesta, con el *hueso* hacia abajo, y cocina durante 25 minutos. Pasado ese tiempo, da la vuelta y cocina 10-15 minutos más, pincelando con la salsa del marinado cada 5 minutos hasta que esté dorado y glaseado
- Si el costillar es muy grueso, ajusta el tiempo 5 minutos más.
- Asa en la airfryer los boniatos enteros durante 45-55 minutos a 180°C
- Deben estar tiernos. Pela y tritura con la *mantequilla* y *nata* hasta lograr una textura cremosa
- Añade las especias cajún, sal y pimienta al gusto
- Mantener caliente.

- Al finalizar la cocción, deja reposar el costillar 5 minutos para que los jugos se asienten. Sirve sobre una base de **crema** de boniatos cajún.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/costillar-de-cerdo-glaseado-con-crema-de-boniatos-cajun>