Costillar de jabalí con chutney de tomates y ciruelas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal y Pimienta: A gusto
Costillar de jabalí: 1 k
Aceite De Maíz: Cantidad necesaria

Chutney

Ajo: 1 cdita.
Ciruelas secas: 10 Unidades
Agua: 1/2 Taza
Tomate concasse: 1 Tazas
Vinagre Blanco: 1/4 Taza
Azucar: 3 cdas.
Jengibre: 1 cdita.

Varios

Hierbas frescas: A gusto
Reducción de vino tinto: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Limpie las costillas del **jabalí** dejando las puntas sin carne.
- Retire el *lomo* y el carré dejando solamente el costillar.
- Bride en el medio de cada *costilla* y cubra los huesos con papel aluminio.

Chutney

- Corte las ciruelas sin semillas en cubitos de 1 cm de lado.
- Coloque todos los ingredientes en una olla.
- Lleve a fuego bajo y cocine durante 30 minutos hasta que tome consistencia de mermelada.

Armado

- En una sartén con aceite y *manteca* en partes iguales calientes, selle las costillas comenzando por el lado de la grasa salpimentadas.
- Lleve al horno a 180°C durante 10 minutos.
- Corte en porciones.

Presentación

- Sirva en un plato el **chutney** y por encima las costillas
- Decore con reducción de vino tinto y hierbas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/costillar-de-jabali-con-chutney-de-tomates-y-ciruelas