

Costillar y Lomo al Robotayaki con Zapallo Relleno al Kamado

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Aceite De Oliva: c/n A gusto

Kimchi: 100 Gramos

Sal marina fina: c/n A gusto

Costillar de Asado del medio(2 kilos): 1 unidad

Lomo limpio(2 kilos): 1 unidad

Limas: 2 Unidades

Guarnición

Huevos: 4 Unidades

Tofu fresco: 500 Gramos

Queso mozzarella bufala: 500 Gramos

Zapallo cabutia: 1 unidad

Salsa Picante

Azucar: 100 Gramos

Jengibre fresco rallado: 20 Gramos

Sake: c/n A gusto

Dientes de ajo rallados: 2 Unidades

Miso blanco: 200 Gramos

Salsa Gochujan: 500 Gramos

Preparación de la Receta

Salsa picante

- En un bowl mezclar Gouchujang, *ajo*, *jengibre*, *azúcar*, *sake*, *miso* y reservar
- Costillar y **lomo**
- *Marinar* las carnes con la salsa picante adobando de manera abundante con las manos.
- Enhebrar el costillar y el *lomo* con los fierros del *asador* Robotoyaki.
- Dejar *marinar* por unas horas.
- Ubicar las carnes en la circunferencia del Robotoyaki en forma vertical con los huesos hacia el calor e ir rotando según el calor y según el punto de cocción.
- Grillar de 60 a 80 min de ambas caras, según el tamaño.

Guarnición

- Cortar la parte superior del **zapallo** en forma trasversal, luego quitar todas las semillas, y colocar a fuego medio 180° en el Kamado, unos 30 minutos.
- Una vez que este casi *cocido*, le colocamos el *tofu*, el queso de Bufala, los huevos, y cocinar 15 minutos más, siempre tapado.
- Terminar con *ciboulette* picada y reservar.

Armado

- Por último servir la tira de asado, por un lado, y por otro lado servir el *lomo*, cortado en rodajas, se puede colocar salsa aparte y acompañar con Kimchi

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/costillar-y-lomo-al-robotoyaki-con-zapallo-relleno-al-kamado>