

Costillas de cerdo a la riojana

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Panceta ahumada: 4 Fetas

Costillas de cerdo: 4 Unidades

Arvejas salteadas

Manteca: 2 cdas.

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite De Oliva: 1 cda.

Arvejas frescas: 100 g

Papas españolas y huevos fritos

Papas: 4 Unidades

Aceite para freir: Cantidad necesaria

Huevos: 4 Unidades

Salsa criolla

Jugo de Limón: 1 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Tomate: 1 Unidad

Morrón Rojo: 1 Unidad

Ajo: 1 Diente

Chile jalapeño: 1/2 Unidad

Aceite De Oliva: 50 cc

Cebolla Morada: 1 Unidades

Vinagre: 50 cc

Verduras salteadas

Morrón amarillo: 1 Unidad

Sal: A gusto

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Ajo: 1 Diente

Morrón Verde: 1 Unidad

Morrón Rojo: 1 Unidad

Chile jalapeño: 1 Unidad

Cebolla Morada: 1 Unidades

Preparación de la Receta

- Quite el cuero de la *panceta*, las *fetas* deben ser anchas.

Arvejas salteadas

- En una sartén caliente con *manteca* y aceite de oliva saltee las arvejas, sazone con sal y pimienta, una vez tiernas retire del fuego y reserve.

Verduras salteadas

- Quite las semillas y nervaduras del *morrón* verde, amarillo y rojo, luego córtelos en juliana.
- Pele y corte la *cebolla* morada en pluma.
- Pele y corte el diente de *ajo* en juliana.
- Corte una *rodaja* no muy fina del *chile* jalapeño con semillas.

Papas españolas y huevos fritos

- Pele las papas
- Con la ayuda de una mandolina córtelas en finas rodajas y luego lávelas con abundante agua y séquelas con un repasador.

Salsa criolla

- Quite las nervaduras y semillas del *morrón* y córtelo en *brunoise*.
- Pele y corte la *cebolla* morada en *brunoise*.
- Pele y pique el diente de *ajo*.
- Quite las semillas del *tomate* y corte la pulpa en *brunoise*.
- Pique el *chile* jalapeño.

Armado

- En un grill caliente selle las costillas de **cerdo** junto con la *panceta* de ambos lados.

- Para el armado de las verduras salteadas

- En una sartén caliente con aceite de oliva dore la *rodaja* de *chile* junto con el *ajo*, cuando comience a tomar *color* incorpore la *cebolla* junto con los morrones, sazone con sal y cocine a fuego lento hasta que se caramelicen.

- Para el armado de la salsa criolla

- En una fuente coloque el *morrón* junto con la *cebolla*, el *ajo*, el *chile* y el *tomate*, condimente con aceite de oliva, *vinagre*, *jugo* de *limón*, sal y pimienta, mezcle.
- En una olla con abundante aceite vegetal caliente fría las papas hasta dorarlas, retire y escurra sobre papel absorbente.
- En una sartén caliente con aceite fría los huevos.

Presentación

- Sirva en el plato de presentación una *costilla* de *cerdo* y acomode encima una feta de *panceta*, salsee con la salsa criolla
- Acompañe con las papas y un *huevo* frito, arvejas y verduras salteadas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/costillas-de-cerdo-a-la-riojana>