

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

Tomate: 1 Unidad

Ajo: 1 Diente

Morrón Rojo: 1 Unidad

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