

Costillas de cerdo apanadas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Costillas de cerdo

Manteca: 50 g Harina: 100 grs.

Huevos: 2 Unidades Costillas de cerdo: 4 Unidades

Sal y Pimienta: A gusto Salvia: 5 g

Pan Rallado: 200 g Aceite De Oliva: 50 cc

Tomillo: 5 g Romero: 5 g

Hongos grillados

Hongos Portobello grandes: 4 Unidades Sal y Pimienta: A gusto

Aceite De Oliva: 15 cc

Puerros horneados

Manteca: 50 g

Blanco de puerros: 500 g Sal: A gusto

Azucar: Una pizca Aceite De Oliva: 30 cc

Radicchio grillados

Aceto balsámico: A gusto Radicchio Rosso: 2 Plantas

Sal y Pimienta: A gusto Aceite De Oliva: 15 cc

Relleno

Zucchini: 1 Unidad **Aceite De Oliva**: 30 cc **Radicchio**: 1/4 Planta **Panceta ahumada**: 200 g

Puerros: 2 Unidades

Preparación de la Receta

Puerros horneados

- Lave los puerros y corte al medio.
- Acomode los puerros en una fuente, espolvoree con sal, azúcar, aceite de oliva, trozos de manteca y lleve al horno a 180° C durante 20 minutos aproximadamente.

Relleno

- Corte los puerros en rodajas finas.
- Corte el zucchini y el radicchio en fina juliana.
- Corte la panceta en cubos pequeños.
- En una sartén caliente con aceite de oliva dore la panceta.
- Incorpore el *puerro* y saltee unos segundos.
- Agregue el zucchini, el radicchio, saltee unos segundos más, salpimiente y retire del fuego.

Costillas

- Pique finamente las hierbas.
- Retire los excesos de la carne y abra al medio con un corte paralelo a la tabla sin separar las partes.
- Salpimiente el interior de la carne y rellene.
- Bata los huevos con sal y pimienta.
- Mezcle el pan rallado con las hierbas.
- Aplaste los bordes de la carne para sellarla, pase por *harina*, luego por los huevos batidos y finalmente por pan rallado.
- Agregue un poco de agua a los huevos batidos, remoje nuevamente las costillas y reboce finalmente por el pan rallado.
- En una sartén caliente con aceite de oliva y manteca dore las costillas por ambas caras.
- Deje escurrir sobre papel absorbente.

Hongos grillados

- Retire el pie de los hongos.
- En el grill caliente aceitado dore los *hongos* por ambas caras y salpimiente.

Radicchios grillados

- Corte los radicchios en cuartos.
- En el grill caliente aceitado dore los cuartos de radicchio por todas sus caras y salpimiente.
- Retire del grilla y rocíe con aceto balsámico

Presentación

• Sirva las costillas en el costado de un plato y alrededor las distintas guarniciones.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/costillas-de-cerdo-apanadas