

Costillas de cerdo apanadas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Costillas de cerdo

Manteca: 50 g

Huevos: 2 Unidades

Sal y Pimienta: A gusto

Pan Rallado: 200 g

Tomillo: 5 g

Harina: 100 grs.

Costillas de cerdo: 4 Unidades

Salvia: 5 g

Aceite De Oliva: 50 cc

Romero: 5 g

Hongos grillados

Hongos Portobello grandes: 4 Unidades

Aceite De Oliva: 15 cc

Sal y Pimienta: A gusto

Puerros horneados

Manteca: 50 g

Blanco de puerros: 500 g

Azucar: Una pizca

Sal: A gusto

Aceite De Oliva: 30 cc

Radicchio grillados

Aceto balsámico: A gusto

Sal y Pimienta: A gusto

Radicchio Rosso: 2 Plantas

Aceite De Oliva: 15 cc

Relleno

Zucchini: 1 Unidad

Radicchio: 1/4 Planta

Puerros: 2 Unidades

Aceite De Oliva: 30 cc

Panceta ahumada: 200 g

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, salpimiento 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.
- Salpimiento 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 salpimiento.

Radicchios grillados

- Corte los *radicchios* en cuartos.
- En el grill caliente aceitado dore los cuartos de *radicchio* por todas sus caras y salpimiento.
- 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>