Costillas de cerdo con hidromiel de Jamaica



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Hidromiel de jamaica: 2 Tazas
Salsa de soya: 1/4 De Tazas
Azúcar blanca: 1/4 De Tazas
Chiles chipotles adobados: 2 Unidades

Ingredientes para las costillas

Costilla De Cerdo: 1 kilo Gramo
Aceite De Oliva: A gusto
Pimienta Negra: A gusto
Agua: A gusto
Sal: A gusto

Preparación de la Receta

Para preparar la miel

- Reduce la hidromiel de Jamaica con el azúcar en una olla hasta obtener una miel ligera.
- Licua la miel con la salsa de soya y el *chile chipotle*
- Sazona con sal y reserva.

Para cocer las costillas

- Hierve en agua con un poco de sal hasta que se suavicen las costillas, escurre
- Salpimenta los trozos de *costilla* de **cerdo** cocidas
- Calienta la olla con aceite y agrega la carne, cuece durante unos minutos hasta que la carne cambie de *color*, dando vuelta con una pinza para *dorar* por todas partes
- *Añade* la mezcla molida y continúa cociendo tapado durante 10 minutos o hasta que la carne esté suave y cocida.
- Sirve caliente acompañadas de *arroz* blanco y verduras al vapor.

Ver la receta de Hidromiel de Jamaica a quí

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