

# Costillas de cerdo con puré de batatas

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Manteca:** Cantidad necesaria

**Jugo de Limón:** 1/2 Taza

**Cerveza:** 1/2 Taza

**Ajo:** 2 Dientes

**Salvia:** 5 Hojas

**Mostaza:** 1 cda.

**Vinagre Balsámico:** 3 cdas.

**Eneldo:** A gusto

**Tomillo:** A gusto

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Costillas de cerdo:** 6 Unidades

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Salsa de soja espesa:** 2 cdas.

**Gajos de limón:** 2 Unidades

## Ensalada de endibias

**Vinagre de manzana:** Cantidad necesaria

**Endibias:** 2 Unidades

**Sal:** A gusto

**Aceite De Oliva:** A gusto

## Puré de batatas

**Batatas:** 4 Unidades

**Castañas:** 50 g

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Anana:** 1 Rodaja

**Salsa de Chile:** cda.

**Manteca:** Cantidad necesaria

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Azucar:** 3 cdas.

**Salsa de chile dulce:** 1 cda.

## Preparación de la Receta

- Coloque las costillas en un bowl junto con aceite de oliva, sal, la mitad del *jugo de limón* junto con 2 gajos (ya exprimidos) pimienta, el *tomillo*, la *salvia* y parte del *eneldo*
- Deje *marinar*.
- Pique el resto del *eneldo*.

- Pele los ajos retire el germen y pique.

## Puré de batatas

- Cocine las batatas con piel al vapor.
- Pele y realice un puré.
- Agregue la *manteca* y condimente con sal y pimienta.
- Pele y corte el *ananá* en cubitos.
- En un sartén con aceite de oliva caliente, dore el *ananá* cortado en cubitos, y agregue la salsa de *chile*
- Reserve.
- Pique las castañas y condimente con sal
- En una sartén coloque el azúcar, humedezca con agua y lleve a punto caramelo
- Agregue las castañas y mezcle.
- Coloque en una placa de siliconas
- Deje que solidifique y pique
- Reserve.
- Divida el puré en dos partes.
- Agregue a una parte las castañas reservadas y mezcle.
- Agregue a la parte restante el *ananá* reservado y mezcle.

## Ensalada de endibias

- Corte las endibias en fina juliana y reserve en un bowl.
- Condimente con sal, aceite y *vinagre*.

## Armado

- En una sartén con aceite de oliva caliente, selle las costillas hasta que se doren, de vuelta y agregue por encima de cada una ½ cdita de *manteca*.
- Termine la cocción.
- Retire tres costillas y reserve.
- Agregue a las costillas restantes, el resto de *jugo de limón*, el *eneldo* y el *ajo*.
- Retire las costillas, agregue la cerveza deje evaporar el alcohol, añada la *mostaza* y forme una salsa.
- Condimente las costillas reservadas con unas gotas de *vinagre negro* y salsa de soja espesa.
- Condimenta las costillas restantes con la salsa.

## Presentación

- Sirva en una fuente las costillas con *vinagre negro* y salsa de soja con el puré de batatas y *ananá*.
- Sirva en otra fuente las costillas con salsa y el puré con castañas.
- Acompañe ambas preparaciones con la ensalada de endibias.