Costillas de Cerdo en Salsa de Miel

Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Orégano fresco: 2 Ramas
Costilla De Cerdo: 1 Kilo
Laurel: 3 hojas
Romero fresco: 2 Ramas
Pimienta blanca molida: 1 Pizca
Sal de grano: c/n
Diente de ajo: 1 unidad
Tomillo fresco: 2 Ramas
Pimienta negra molida: 3 Piezas
Pimienta rosa molida: 1 Pizca

Guarnición

Brotes de chícharo: c/n
Pepitas de calabaza: c/n
Pimientos baby rojo: 1 unidad
Pimientos baby amarillos: 2 Unidades
Rabo de cebolla: 1 unidad
Nuez de la india: c/n
Pimiento rojo: 1 unidad
Pimientos baby naranja: 2 Unidades
Pistachos: c/n
Sal y Pimienta: c/n

Salsa de miel

Borbón: 50 miliitros
Harina: 40 Gramos
Miel: 30 miliitros
Pimienta negra molida: c/n
Salsa BBQ: 100 miliitros
Fondo de Pollo: 1 tza
Mantequilla: 30 Gramos
Mostaza a la antigua: 50 Gramos
Sal: c/n

Soba

Aceite de ajonjolí: 20 miliitros
Ajonjolí negro: 1/2 cdta
Cola de cebolla cambray: 1 unidad
Germen de soja: 1/2 tza
Pimiento rojo: 1 unidad
Calabaza: 1 unidad
Diente de ajo: 1 unidad
Pimiento amarillo: 1 unidad
Salsa de soja: 20 miliitros

Soba: 1 Paquete
Té limón: 1 Manojo
Zanahoria: 1 unidad

Preparación de la Receta

- *Blanquear* las costillas en agua con sal y hojas de *laurel* y reservar.
- En un mortero moler las pimientas negras, rosa y blanca.
- Picar finamente *romero tomillo orégano* y *ajo* y reservar.
- En un tazón mezclar las hierbas y pimientas
- Untar aceite a la carne y cubrir con la mezcla anterior
- En una charola colocar la carne de **cerdo**, llevar a horno por 40 minutos a 180º C y reservar.

Salsa de miel

- En una sartén fundir *mantequilla* y cocinar el *harina* hasta que adquiera un tono dorado, agregar el borbón y dejar que el alcohol se evaporé, añadir el fondo de *pollo* salsa BBQ, miel y *mostaza*
- Cocinar a fuego bajo a que espese.

Soba

- En una olla con agua añadir hojas de te *limón* y *blanquear* los fideos
- Cortar en cubos *calabaza* y *zanahoria*
- Rebanar *cebolla* cambray con rabo y *ajo*.
- En una sartén *saltear* todos los vegetales con un poco de aceite de *ajonjolí*, añadir *ajonjolí* negro y *cacahuate*
- Agregar la pasta cocida, el resto del aceite de *ajonjolí* y salsa de soya.
- Añadir el germen de soya y mover.

Guarnición

- Cortar en julianas los pimientos y reservar.
- Rebanar rabo de *cebolla*.
- En una sartén *saltear* los pimientos y rabo, añadir nuez, pistaches, *pepita*, sal y pimienta ; vaciar en un tazón y añadirle aceite de *ajonjolí*.
- Servir la *costilla* con una pizca de *ajonjolí* negro encima, salsa de miel y brotes de chícharo.
- Acompañar con soba y *guarnición* de pimientos

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