Costillas de cerdo laqueadas en salsa de miso



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aceite Neutro: Cantidad necesaria
Costillar de cerdo: 1/2 k

Salsa de miso

Jengibre fresco rallado: 1 cdita.
Azucar: A gusto
Miso blanco: 2 cdas.
Vinagre de Arroz: 1/2 Taza

Salsa laqueada

Ajo rallado: 1 Diente
Miel: 1 cda.
Salsa de soja: 100 cc
Caldo: 50 cc

Vegetales

Cebolla de verdeo: 2 Unidades
Berenjena: 1 Unidad
Aceite Neutro: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Porotos adzuki: 1/2 Taza
Azucar: 1 cda.
Raíz de caña de bambú: 1 Taza
Cebolla: 1 Unidad
Tomates secos: 8 Unidades
Brotes de soja: 1 Taza
Hongos Shitake: 8 Unidades

Preparación de la Receta

- Corte las costillas de 4 cm de largo.

Salsa laqueada

- En una sartén coloque la salsa de soja junto con el caldo, agregue la miel, el *ajo* y cocine hasta que llegue al primer hervor.

Salsa de misa

- En una sartén coloque el *vinagre* junto con el **miso** incorpore el *jengibre* y mezcle.
- Añada el azúcar, mezcle nuevamente sin que llegue a hervor y retire del fuego

Vegetales

- Pele la *berenjena* con un poco de pulpa, corte en tiras y luego en cuadraditos de 2cm por 2 cm.
- Pele la *cebolla* y corte en cubitos.
- Corte los *hongos*, previamente hidratados, por la mitad.
- Corte los tomates secos, previamente hidratados, en tiras
- Lave la *cebolla* de verdeo y corte al bies.
- Corte la raíz de caña de bambú por la mitad.
- En un wok con aceite de neutro caliente, saltee la *berenjena* junto con la *cebolla* y los *hongos*, 2 minutos aproximadamente, incorpore los tomates secos junto con la *cebolla* de verdeo y la raíz de bambú, saltee 2 minutos mas y agregue los porotos y los brotes de soja.
- Desglace con *sake*, deje evaporar e incorpore la salsa de *miso*.
- Mezcle y condimente con sal, pimienta y azúcar

Armado

- Coloque en una placa untada con aceite las costillas y por encima vierta la salsa.
- Cocine en el horno a temperatura media durante 30 a 40 minutos.
- Durante la cocción moje las costillas con la salsa para que no se sequen.
- Agregue caldo de ser necesario

Presentación

- Sirva en un plato las costillas de **cerdo**, acompañe con los vegetales en otro plato y en un bowl individual *arroz* blanco

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