

Costillas de cerdo y papas con sidra

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Costillas

Miel: 2 cdas.

Costillas de cerdo: 8 Unidades

Manzanas verdes: 2 Unidades

Jugo de manzana: 1/2 Taza

Vinagre de vino tinto: 1/4 Taza

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Sal y Pimienta: A gusto

Salvia: 1 Rama

Azúcar Negra: 1 cda.

Papas

Papas: 4 Unidades

Sidra: 250 cc

Sal y Pimienta: A gusto

Tomillo: 1 Rama

Laurel: 2 Hojas

Manteca: 100 g

Panceta ahumada: 100 g

Repollo

Aceite De Oliva: 3 cdas.

Vino Tinto: 1/4 Taza

Canela en rama: 1 Astilla

Vinagre de vino: 2 cdas.

Sal y Pimienta: A gusto

Repollo colorado: 600 g

Azúcar Negra: 1 cda.

Jengibre: A gusto

Preparación de la Receta

Papas

- Pele las papas y córtelas al medio.
- Corte la *panceta* en cubos grandes.
- En una placa para horno acomode las papas, sal, pimienta, la *manteca*, la *panceta*, el *tomillo*, el *laurel* y la sidra.
- Cocine en el horno precalentado a 190° C durante 40 a 50 minutos aproximadamente.

Costillas

- Pele las manzanas, corte en rodajas gruesas y retire las semillas.
- En una fuente disponga las costillas de **cerdo**, la miel, sal, pimienta, salvia, *jugo* de manzanas, el *vinagre* y las manzanas.
- Cubra con un film y deje *marinar* en la heladera durante 1 hora.
- En una sartén caliente con aceite de oliva dore las costillas de *cerdo* por ambas caras.
- Reserve las costillas y dore las rodajas de *manzana* por ambas caras.
- Agregue la *marinada* y continúe la cocción hasta que las manzanas estén tiernas.
- Retire las manzanas, agregue azúcar y deje reducir el líquido.
- Reincorpore las costillas de *cerdo*, las manzanas y prolongue la cocción 1 minuto más.

Repollo

- Corte el *repollo* en juliana fina.
- Pele y ralle el *jengibre*.
- En el wok caliente con aceite de oliva saltee el *repollo* unos segundos con el *jengibre*.
- Agregue la canela, el *vinagre* y deje evaporar el alcohol.
- Incorpore azúcar, el vino y deje reducir
- Condimente con sal y pimienta.

Presentación

- En el centro de un plato sirva una porción de *repollo*, encima las manzanas y sobre éstas la carne.
- Rocíe con la salsa y de lado acomode las papas.
- Decore con *tomillo* fresco.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/costillas-de-cerdo-y-papas-con-sidra>