Costillas de Cerdo con Puré de Boniato

Tiempo de preparación: 20 Min

Ingredientes

Pimienta: c/n A gusto
Agua: c/n A gusto
Harina: 300 Gramos
Migas de pan: 200 Gramos
Sal fina: c/n A gusto
Aceite Neutro: c/n A gusto
Costillas de cerdo: 4 Unidades
Limon: 1/2 unidad
Queso Parmesano: 100 Gramos
Salvia: c/n A gusto

Puré de Boniato

Boniatos: 1 kg
Leche: 200 Ml
Salsa picante: c/n A gusto
Miel: c/n A gusto
Diente de ajo: 1 unidad
Mantequilla: 100 Gramos
Sal fina: c/n A gusto

Preparación de la Receta

- Mezclar *harina* y agua en un recipiente ; en otro migas de pan, queso rallado y hojas de salvia.
- Salpimentar las costillas, remojarlas en la mezcla de *harina* y *rebozar* en la mezcla de migas y queso.
- Freír en sartén bien caliente con aceite neutro hasta que estén doradas
- Reservar en bandeja con papel absorbente.
- *Hervir* los boniatos pelados en abundante agua y sal
- Llevar a un bowl, mixear con *mantequilla* y leche hervida con sal y *ajo*.
- *Condimentar* con sal, miel y salsa tabasco.
- Servir con gajos de *limón*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/costillas-de-credo-con-pure-de-boniato