

Costillas dulces con ensalada de menta

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Miel: 1 cda.

Sal gruesa marina: A gusto

Costillas de cerdo: 8 Unidades

Ensalada

Aceite De Maíz: 40 cc

Mezclum de Hojas Verdes: 200 grs.

Ajo: 1 Diente

Menta: 15 g

Sal y Pimienta: A gusto

Vinagre de Alcohol: 1 cda.

Tomates cherry: ¼ k

Salsa

Cebolla de verdeo: 2 Unidades

Sidra: 500 cc

Preparación de la Receta

- Deshuese las costillas y selle en el grill.
- Pase la carne a una platina y pincele con miel solo de un lado.
- Espolvoree con sal gruesa y termine la cocción en el horno.

Salsa

- Pique finamente la *cebolla* de verdeo
- En una sartén con aceite de oliva saltee la *cebolla*.
- Deglase con la sidra y deje reducir a $\frac{3}{4}$ de su volumen.

Ensalada

- Corte los tomates al medio.
- Pique la **menta** y el *ajo*.
- Procese la *menta* con el aceite y el *vinagre* hasta emulsionar.
- Incorpore la sal, la pimienta y el *ajo*.

Presentación

- En el costado de un plato sirva el *cerdo*, bañe con la salsa, en el otro costado forme un colchón con la *lechuga*, encima los tomates, cubra con la vinagreta de *menta*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/costillas-dulces-con-ensalada-de-menta>