Costillita de Cerdo

Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Costillitas de cerdo cortadas a 2 huesos con cuero: 2 kilos

Manzanas verdes: 2 Unidades

Salvia: Cantidad necesaria

Jamón Crudo : 50 Gramos

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Manteca: 2 Cucharadas

Azúcar mascabo: Cantidad necesaria

Dátiles: 10 Unidades

Vino blaco: 200 Centmetros Cubicos

Sal y Pimienta: Cantidad necesaria

Ensalada

Manzana verde: 1 Unidad

Jugo de Limón: Cantidad necesaria

Perejil picado: 2 Cuchacradas

Sal y Pimienta: A gusto

Pepinos: 3 Unidades

Escarola gruesa: 200 Gramos

Hierbabuena: 15 Hojas

Vinagreta

Jugo de Limón: 1/3 Taza

Vinagre de jerez: 2 Cucharadas

Queso Azul : 2 Cucharadas

Crema : 2 Cucharadas

Sal y Pimienta: Cantidad Necesidad

Preparación de la Receta

- *Condimentar* las costillas con sal, pimienta y sellar en sartén de hierro con *manteca* y aceite de oliva.
- Cortar manzanas en mitades y con un poco de azúcar mascabo llevar a la misma sartén para *dorar*.

- Agregar hojas de salvia, dátiles sin *carozo* y cuando estén doradas las costillas y las manzanas dar vuelta.
- Añadir vino blanco, una feta de *jamón* crudo sobre cada *costilla* y llevar a horno a 180ª C hasta cocinar la carne y *dorar* bien el cuero (40 min aprox)
- Servir la costillas con la ensalada

Para la vinagreta

- En un bowl mezclar *jugo* de *limón*, *vinagre* de jerez, sal, pimienta, *crema* y queso azul desmenuzado hasta integrar bien.

Para la ensalada

- Cortar en cuartos la *manzana* y cortar finamente con mandolina.
- Reservar en un bowl con unas gotas de *jugo* de *limón*.
- Agregar pepino en rodajas pelado y sin semillas, hojas de escarola gruesa en juliana no muy fina, hojas de *hierbabuena*, *perejil* picado y *aderezar* bien mezclando todo con la vinagreta.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/costillita-de-cerdo