Costillitas de Cerdo con Batatas Agridulces

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Batatas

Batatas: 4 Unidades
Pimienta: Cantidad necesaria
Mantequilla: 2 cdas
Leche: 1/2 Taza
Azucar: Cantidad necesaria
Sal: Cantidad necesaria
Miel: 3 cdas

Costillitas

Fecula De Maiz: 1 cdita.
Cebolla: 1 Unidad
Pimienta: Cantidad necesaria
Costillas de cerdo: 4 Unidades
Vino Blanco: 1/2 Taza
Tomillo: 1 Ramita
Aceite: 1 Chorrito
Mostaza de Dijon: 1 cdita.
Sal: Cantidad necesaria
Crema de leche: 200 cc
Azucar: 1 cdita.

Preparación de la Receta

Costillitas

- Sobre una tabla, salpimentar las costillitas de **cerdo**.
- En una sartén con aceite caliente, sellar y *dorar* de ambos lados las costillas salpimentadas.
- Con un mixer, procesar la *cebolla* picada, la *crema* de leche, el vino blanco, la fécula de maíz, el azúcar, la *mostaza* de dijón, sal y pimienta
- Reservar.
- Cuando ambos lados de las costillitas estén dorados, agregar la mezcla reservada a la sartén junto con una ramita de *tomillo*

- Continuar con la cocción hasta obtener el punto deseado y hasta que la salsa haya espesado

Batatas

- Hornear las batatas
- Retirar, cortar a la mitad -a lo largo-, quitarles la pulpa y reservar las cáscaras.
- Realizar un puré con la pulpa de las batatas, agregándoles leche caliente con *mantequilla* y miel
- Salpimentar a gusto.
- Rellenar las cáscaras reservadas con el puré de batatas, espolvorear con azúcar y llevar al horno hasta que se calienten y caramelicen

Armado

- Servir las costillitas de *cerdo* junto con las batatas rellenas.

- Al comprar batatas, elige aquellas oscuras, firmes, sin golpes ni brotes que presenten signos de descomposición
- Evita las que se encuentran en la sección de "Congelados" dado que la temperatura fría altera su sabor negativamente.
- Hornea las batatas envueltas en papel aluminio para mejores resultados.

Para m&aacute

- S recetas tan deliciosas como ésta, no te pierdas el nuevo programa "Recetas de Familia", de Marcela Lovegrove.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/costillitas-de-cerdo-con-batatas-agridulces