

Falso costillar de cerdo

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Costillar de cerdo: 3 Unidad

Ensalada coleslow

Zanahorias medianas: 6 Unidades

Yogur natural: 400 g

Queso Crema: 200 grs.

Semillas de comino: 1 cdita.

Cebolla Morada: 1 Unidades

Sal entrefina: A gusto

Repollo colorado: 1 Unidad

Repollo blanco: 1 Unidad

Eneldo: 1 Taza

Ciboulette: 1 Taza

Salsa barbacoa

Salsa Inglesa: 200 cc

Salsa de soja: 250 cc

Miel Liquida: 2 cdas.

Ajo: 6 Dientes

Salsa picante: 3 cda

Cebolla Morada: 1 Unidades

Azucar rubia: 200 Cantidad necesaria

Pimentòn Ahumado: 1 cda.

Vinagre de Vino Blanco: 250 cc

Ketchup: 500 g

Preparación de la Receta

- Encienda la parrilla.
- Limpie el costillar y luego realice unas incisiones del lado del *hueso*
- Acomode el costillar sobre la parrilla con la parte del *hueso* hacia abajo y sazone con sal del lado de la carne.

Salsa barbacoa

- En una olla coloque el *Ketchup* o salsa de *tomate*, incorpore salsa de soja, salsa inglesa, *vinagre*, la *cebolla* pelada y cortada en dos, los dientes de *ajo* sin piel y machacados, miel, azúcar rubia, *pimentón* ahumado y salsa picante, mezcle y coloque la olla sobre la parrilla hasta que se entibie.

Ensalada coleslow

- Coloque sobre pape
- Aluminio las zanahorias por separado, espolvoréelas con azúcar rubia y envuelva cada una en su hoja de papel
- Cocínelas sobre la parrilla hasta que estén tiernas.
- Corte los repollos al medio y luego con la ayuda de una mandolina córtelos finamente, colóquelos en una fuente, sazone con sal, incorpore la *cebolla* morada previamente picada con la mandolina, las semillas de *comino*, yogurt natural, queso *crema* ácido, *ciboulette* y *eneldo* picados groseramente, mezcle y reserve.

Armado

- Una vez tibia la salsa barbacoa pincele el costillar, pincélelo con poca cantidad pero varias veces
- Una vez caramelizada la carne de vuelta el costillar y pincele los huesos con la salsa barbacoa.
- Terminada la cocción quite el papel de las zanahorias y córtelas en rodajas gruesas, incorpórelas a la ensalada y mezcle.

Presentación

- Presente el costillar sobre una tabla y acompañe con la ensalada coleslow

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/falso-costillar-de-cerdo>