

Guiso de Frijoles de Soja con Costillitas de Cerdo

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Cebolla de verdeo: 2 Unidades

Agua: c/n

Costillar de cerdo tipo ribs braseado: 1 unidad

Frijol de soja: 500 grs

Mostaza: 1 cda

Pasta de tomate: 1/2 cda

Salsa de soja: 1 cda

Tomate: 1 unidad

Salsa de soja: 50 cc

Caldo de cocción de cerdo: 50 cc

Laurel: 3 Hojas

Ajo: 1 Diente

Panela rallada: 1 cda

Sal: c/n

Taza de melao: 1/2 Taza

Preparación de la Receta

Guiso

- Remojar los frijoles por 8 horas y reservar.
- En una sartén con aceite *saltear* *cebolla* de verdeo picada, *tomate* pelado en cubos y cocinar por unos minutos.
- Agregar *ajo* picado, *mostaza* de dijon, extracto de *tomate* y mezclar bien *saltear* por 2 minutos.
- Añadir *panela* rallada, los frijoles de soja remojados, salsa de soja y caldo hasta cubrir.
- Tapar y cocinar suavemente hasta que los frijoles estén tiernos.

Costillitas

- En una olla mezclar melao, salsa de soja, *laurel*, caldo de cocción y dejar reducir
- Reservar.
- Grillar las costillas por ambos lados pintando con la mezcla reservada hasta *dorar* y glasear.

Armado

- Servir las costillas glaseadas con guiso de frijoles de soja.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/guiso-de-frijoles-de-soja-con-costillitas-de-cerdo>