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 dijón, 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