

Mojo picón con costillas y papas arrugadas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Costillitas

Papas: 2 Unidades

Sal gruesa: Cantidad necesaria

Costillas de cerdo: 4 Unidades

CHOCLOS: 2 Unidades

Mojo picón

Hojas de cilantro: 1/2 Taza

Semillas de cilantro: 2 cdas.

Ajo: 5 Dientes

Vinagre de manzana: 3 cdas.

Pimienta palmera: 4 Unidades

Aceite de oliva extra virgen: 3/4 Taza

Sal en grano: A gusto

Comino: Una pizca

Pimentón de la vera: 1 cda

Papas arrugadas

Papas: 1 k

Sal gruesa: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Costillitas

- Coloque sobre una fuente plana un colchón de sal gruesa, sobre este acomode las costillas y nuevamente cúbralas por completo con sal gruesa, deje reposar durante 12 horas
- Pasadas las horas de reposo lávelas con abundante agua.
- Pele las papas y córtelas en cuartos.

- Corte los choclos en dos.

Papas arrugadas

- Lave bien las papas con piel, colóquelas dentro de una olla y agregue agua solo hasta cubrirlas por la mitad, sazone con sal gruesa y tápelas con un paño húmedo, cocine a fuego medio hasta que se consuma el agua.

Mojo picón

- Pele los dientes de *ajo*.
- Hidrate los pimienta palmera en agua caliente durante 20 minutos, luego escúrralos y quite la pulpa.

Armado

- Para el armado de las costillitas

- En una cazuela con abundante agua caliente coloque las costillas, añada las papas y los choclos, cocine a fuego fuerte y una vez que rompa hervor cocine a fuego lento.

- Para el armado del mojo picón

- En un mortero coloque los dientes de *ajo* y sal en grano, machaque, incorpore las semillas y hojas de *cilantro* y el *comino*, machaque nuevamente, añada el *pimentón* de la vera y la pulpa de pimienta palmera, mezcle y agregue le *vinagre* de *manzana* y el aceite de oliva en forma de hilo mientras mezcla.

Presentación

- Sirva en una fuente las costillitas de *cerdo* junto con las papas y los choclos
- Sazone con el mojo picón.
- Acompañe con las papas arrugadas previamente abierta al medio y sazónelas con el mojo picón.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/mojo-picon-con-costillas-y-papas-arrugadas>