

# Ribs borrachas con papas

Tiempo de preparación: 120 Min



## Ingredientes

**Cebolla:** 1 Unidad

**Pimienta:** Cantidad necesaria

**Ajo:** 1 Diente

**Romero:** 1 Ramas

**Tomate frío:** 400 g

**Whisky:** 40 ML.

**Costillar entero de cerdo:** 1 Unidad

**Sal:** Cantidad necesaria

**Miel:** 50 g

**Refresco de cola:** 100 ML.

**Tomillo:** 1 Rama

### Para las papas:

**Papas medianas:** 3 Unidades

**Ajo deshidratado:** 1 cda

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Pimienta negra molida:** 1/2 cda

**Pimentón dulce:** 2 cdas.

**Sal:** Cantidad necesaria

## Preparación de la Receta

- Para comenzar, cocinamos las papas con piel en agua hirviendo con sal. Cuando estén tiernas, las dejamos enfriar y las cortamos en gajos. Reservamos.
- Luego, picamos la *cebolla* y el *ajo* en *brunoise*.
- Precalentamos el horno a 200 °C.
- Para preparar la salsa barbacoa agregamos a una olla un chorrito de aceite y cuando esté caliente cocinamos la *cebolla* y el *ajo*. Cuando esté dorado agregamos la miel, vertemos el whisky, el *tomate* frito, el refresco de cola, el *romero* y el *tomillo*. Cocinamos bien hasta que reduzca la salsa.
- Seguidamente, ponemos el costillar sobre la bandeja de horno y lo pintamos con la ayuda de un pincel con la salsa anterior.
- Llevamos las costillas al horno a 200° durante 45 minutos. Pasado este tiempo, bajamos el horno a 160 °C y lo dejamos 45 minutos más. Al sacarlas del horno, las pintamos con un poco más de nuestra salsa barbacoa.

- Mientras tanto, terminamos de preparar las papas. En un bowl hacemos una mezcla con el *ajo* en polvo, la pimienta, el *pimentón* y la sal.
- Luego, en una sartén con aceite bien caliente freímos los gajos de *papa* para crearles una crujiente corteza. Cuando estén crujientes los retiramos sobre papel para quitar el exceso de aceite. Por último, las vertemos sobre la mezcla de *especias* y rebozamos bien para que se impregnen.
- Para terminar, emplatamos las costillas en un plato liso con un puñado de papas. Decoramos con hierbas frescas.
- Servimos.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/ribs-borrachas-con-papas>