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 ºC.
- 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 200º durante 45 minutos
- Pasado este tiempo, bajamos el horno a 160 ºC y lo dejamos 45 minutos más
- Al sacarlas del horno, las pintamos con un poco más de nuestra salsa barabacoa.
- 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