

Ribs con salsa Teriyaki

Tiempo de preparación: 180 Min



Ingredientes

Para la salsa teryaki

Diente de ajo: 1 Unidad

Jengibre: 15 g

Azucar: 1 Taza

Salsa de soja: 1 Taza

Para las ribs

Sal gruesa: A gusto

Aceite De Oliva: A gusto

Costillar de cerdo: 1 Unidad

Ramas de tomillo: 2 Unidades

Pimienta Negra: A gusto

Vara de apio: 1 Unidad

Cebolla: 1 Unidad

Hoja de laurel: 1 Unidad

Puerro: 2 Unidades

Caldo de verduras: 2 Tazas

Zanahoria: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Para comenzar

condimentamos las ribs con sal, pimienta y sellamos en una sarté

- N caliente con aceite de oliva hasta *dorar* de ambos lados.
- A la sartén con el *cerdo* incorporamos *cebolla*, *puerro*, *apio* y *zanahoria* en cubos.
- Pasamos las ribs y los vegetales a una asadera
- Añadimos caldo, *tomillo*, *laurel*, tapamos con aluminio y llevamos a horno moderado por 3 horas.
- Transcurrido el tiempo , retiramos del horno y dejamos enfriar .

Para la salsa teryaki

reducimos la salsa de soja con azúcar

- Car, *ajo* machacado y *jengibre*
- Cuando el azúcar se haya disuelto y la salsa se haya espesado, reservamos.
- Cortamos el rack en 4 trozos y glaseamos cada trozo en una sartén calentando con la salsa teryaki
- Servimos con batatas y mandiocas fritas.

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