elGourmet

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 sart&eacute

- 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 az&uacute

- 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