

# Ribs de cerdo con tortillas de batata



## Ingredientes

### Ribs

**Rúcula:** cantidad necesaria Hojas

**Cebolla:** 1/2 Unidad

**Agua:** Cantidad necesaria

**Tomillo fresco:** Cantidad necesaria

**Zanahoria:** 2 Unidades

**Puerro:** 1 Unidad

**Salsa barbacoa:** cantidad necesaria

**Apio:** 2 Tallos

**Ribs de cerdo:** 2 Kilogramos

### Tortillas

**Batatas:** 4 Unidades

**Aceite para freir:** Cantidad necesaria

**Huevos:** 2 Unidades

**Harina:** 4 cdas.

**Cebollas de verdeo:** 4 Unidades

**Sal:** Cantidad necesaria

**Pan Rallado:** Cantidad necesaria

## Preparación de la Receta

- En una bandeja para horno, colocar el *apio*, las zanahorias, las cebollas y el *puerro*, todos cortados grosso modo.
- Agregar las ribs, *condimentar* con sal a gusto y cubrir con agua
- Tapar con papel aluminio y cocinar en horno fuerte por 80 minutos.
- Una vez cocidas, trasladar a una *plancha* con aceite de oliva y *dorar* de ambos lados
- Cuando se doren, dar vuelta y pincelar con salsa barbacoa.

### Para las tortillas

## rallar las batatas -previamente hervidas- y colocarlas en un taz&oacute

- N.
  - Agregar los huevos, la *harina*, la *cebolla* de verdeo, sal a gusto y mezclar bien.
  - Con las manos, dar forma de pequeñas tortitas y echarles pan rallado por toda la superficie.
  - En una sartén con aceite de oliva, cocinar las tortillas de ambos lados.
  - Servir las tortillas de **batata** junto con las ribs doradas y caramelizadas.
  - *Condimentar* con *tomillo* fresco y decorar por arriba con hojas de *rúcula*.
- 
- Es importante que utilices una bandeja profunda
  - Las ribs producen mucho *jugo* y, de esta forma, evitarás que se derrame líquido por fuera.

### Para darle una textura crujiente a las ribs

- Cocínelas los últimos minutos sin el papel aluminio.
- Antes de servir, también puedes espolvorear las ribs con un poco de azúcar moreno para darle un toque aún más caramelizado.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/ribs-de-cerdo-con-tortillas-de-batata>