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

- Cocínalas 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