Ribs de cerdo



Tiempo de preparación: 180 Min

Ingredientes

Costillas de cerdo: 1 Unidad
Pimienta: Cantidad necesaria
Sal: Cantidad necesaria

Para la guarnición

Zanahoria: 1 Unidad
Esparragos: 5 Unidades
Hongos frescos: 150 g
Cebolla de verdeo: 3 Unidades
Pimienta: Cantidad necesaria
Cebolla Morada: 1 Unidad
Raíz de bambú cocida: 1 Unidad
Sal: 3 Unidades
Aceite de Sésamo: Cantidad necesaria

Para la salsa

Caldo de verduras o cerdo: 50 cc
Ajos: 2 Dientes
Miel: 25 g
Salsa de soja: 100 cc
Azucar: 25 g

Preparación de la Receta

Para la salsa

- Mezclar en una olla pequeña caldo, salsa de soja, *ajo* rallado, azúcar y a fuego bajo dejar *hervir* dos minutos.
- Agregar la miel, mezclar y dejar reduciendo a fuego bajo hasta espesar un poco.

Para las ribs

- *Condimentar* con sal y pimienta las costillas por ambos lados
- Colocar en una asadera con algo de aceite en la base, pincelar por sus lados con la mitad de la salsa y tapado llevar a heladera por 8 hs.
- Cocinar a 140ª C por 2 horas y cada 15 minutos reforzar el sabor pincelando con la salsa restante.

Para el wok de vegetales

- Cortar *zanahoria* y *hongos* en juliana, *cebolla* morada en plum a, *cebolla* de verdeo y espárragos al bies y raíz de bambú en láminas
- Calentar el wok con un poco de aceite y *saltear* por 2 minutos zanahorias y espárragos.
- Agregar *cebolla* morada y cocinar 2 min.
- Añadir *hongos*, raíz de bambú y *saltear* 1 minuto.
- Incorporar *cebolla* de verdeo, *condimentar* con sal, pimienta, salsa de soja por los bordes y después de 1 minuto reservar.

Para el armado

- Cortar las ribs y servir con los vegetales salteados.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ribs-de-cerdo