

# 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  
**Espárragos:** 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  
**Azúcar:** 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>