

# Ribs laqueadas con ensalada de papines

Tiempo de preparación: 180 Min



## Ingredientes

**Ribs de cerdo:** 3 Kilos Gramos

**Cebolla:** 3 Unidades

**Dientes de ajo:** 3 Unidades

**Zanahoria:** 3 Unidades

**Apio:** 4 Unidades

**Cerveza:** 300 Centímetros cúbicos

### Para acompañar

**Papines:** 2 kilos

**Yogurt neutro:** 1 Cucharada

**Eneldo:** Cantidad necesaria

**Jugo de Limón:** 1 Unidad

**Cebolla Morada:** 1/2 Unidad

**Mayonesa:** 2 Cucharadas

**Ralladura de limón:** 1 Unidad

### Para el aderezo

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Ketchup:** 150 Centímetros cúbicos

**Diente de ajo:** 1 Unidad

**Jengibre en polvo:** 1 Cucharada

**Miel:** 2 Cucharadas

**Azucar rubia:** 1 Cucharada

**Cerveza:** ½ taza

### Para las ribs

**Mostaza de Dijon:** 2 Cucharadas

**Pimentón:** 1 Cucharada

**Ajo en polvo:** 1 Cucharada

**Comino:** 1 Cucharada

**Sal y Pimienta:** Cantidad necesaria

**Azucar rubia:** 2 Cucharadas

**Pimienta de Cayena:** 1 Cucharada

**Cebolla en polvo:** 1 Cucharada

**Semillas De Coriandro:** Cantidad necesaria

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

## Preparación de la Receta

## Para laquear las ribs

- Hacer una pasta con *mostaza*, azúcar rubia, *pimentón*, pimienta de *cayena*, *ajo* y *cebolla* en polvo, *comino*, semillas de coriandro, sal, pimienta y aceite de oliva.
- Unir y con la ayuda de un pincel pintar las ribs de ambos lados y disponer en una fuente que tenga como colchón zanahorias, cebollas, *apio*, *ajo* y cerveza.
- Tapar con papel aluminio y llevar a un horno a 180 grados por 2 horas y media.
- Revisar cada 30 minutos.
- En caso de estar seco sumar un poco más de cerveza.
- Una vez que estén blanditas llevar a una parrilla.
- Dar vuelta luego de 10 a 15 minutos de cada lado, previo a pintarlas al menos una vez de cada lado con el aderezo tipo barbacoa.

## Para el aderezo

- Mezclar en una olla caliente aceite de oliva, el *kétchup*, la miel y el *ajo* rallado con el *jengibre*, azúcar rubia y cerveza.
- Dejar en el fuego hasta que baje al espuma de la cerveza. Luego apagar y dejar enfriar.

## Para acompañar

- Sumar papines hervidos cortados al medio con *cebolla* morada picada bien finita.
- Por último, bañar con el aderezo hecho previamente con yogurt neutro, *mayonesa*, *eneldo* picado, ralladura y *jugo* de 1 *limón*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/ribs-laqueadas-con-ensalada-de-papines>