



Consejo del chef

Para darle un toque extra sirve las costillas con la salsa y una mezcla de cacahuets tostados y cebollino fresco para más sabor y textura.

Raciones para 2

1 Costillar de cerdo

Aceite de oliva virgen extra

Sal

1 **cda** Pimienta negra molida

3 **cdas** Pimentón

1/2 **cda** Comino

1 **cda** Orégano

1 **cdita** Jengibre en polvo

1 **cdita** Ajo en polvo

Salsa de soja

3 **cdas** Azúcar moreno

2 Patatas

Mantequilla

80 **ml** Nata

Cebollino

Cacahuets tostados

1 Para las costillas, juntar en un bol el aceite de oliva con la sal, las especias, la salsa de soja y el azúcar. Limpiar el costillar, cortar por la mitad o en 3 y cubrir por todas partes con el aderezo.

2 Colocar en bolsas de vacío, envasar al máximo y cocinar en el horno a vapor a 74 °C durante unas 12 horas. Retirar las costillas de las bolsas y volver a hornear pero esta vez sin vapor a 170 °C durante 20 minutos para que se doren por fuera. Reducir también la salsa para después bañar las costillas.

3 Para el acompañamiento, hervir las patatas con piel, pelar y triturar en un bol con un tenedor con la mantequilla a temperatura ambiente. Verter la nata, salpimentar al gusto y emplatar.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/costillas-a-baja-temperatura/>

