



## Consejo del chef

Para darle un toque extra sirve las costillas con la salsa y una mezcla de cacahuetes 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

Cacahuetes 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/>

