Costillas al vapor a baja temperatura



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 ºC durante unas 12 horas. Retirar las costillas de las bolsas y volver a hornear pero esta vez sin vapor a 170 ºC 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/