

Receta de Angels Puntas
Chef ejecutiva en La Patente

RECETAS Interporc



Ingredientes 10 pax:

1.5k de costilla de cerdo de capa blanca.

6 cdas salsa soja clara.

3 cdas de salsa soja oscura.

6 cdas de vinagre añejo.

3 cdas de vino de cocina.

6 cdas de azúcar blanco.

jengibre.

Aceite.

Agua.

Semillas de sésamo y cebolleta para el acabado.

¿Dudas?

Si tienes problemas con la receta
escribenos y trataremos de
ayudarte hola@la-patente.es



Costilla de cerdo de capa blanca agridulces al estilo tradicional chino

Blanquear las costillas de cerdo de capa blanca con agua (poner en el agua de cocción un chorro de vino de cocina y unas rodajas de jengibre). Escurrir y reservar.

Calentar en una sartén el aceite, derretir el azúcar, añadir las costillas de cerdo de capa blanca y cocinar a fuego alto hasta que se doren.

Incorporar las salsas de soja, el vino, el vinagre, rodajas de jengibre y cubrir con agua.

Tapar y cocinar a fuego lento de 30 min a una hora (hasta que la costilla esté tierna).

Retirar las costillas de cerdo de capa blanca y reducir la salsa (o bien texturizar con almidón de maíz).

Servir con semillas de sésamo y cebolleta cortada.

