



RECETA DE COSTILLAS DE CERDO DULCE-PICANTES Y ESPECIADAS COCINADAS SOUS-VIDE

Ingredientes para 4 personas

- 2 costillares de cerdo divididos para obtener 4 raciones
- 400 ml de salsa barbacoa (comprada o casera)
- 200 ml de ketchup (comprado o casero)
- 2 c. soperas de chile fresco o como te enseñé, [conservado](#).
- 2 c. soperas de raz-el-hanout (comprado o casero, en las fotos te entrego mi "lista de la compra")
- 20 ml de PX
- 20 ml de [Cream](#) (puedes usar el alcohol de tu elección)
- sal

Procedimiento

1. Pon a precalentar la sous-vide a 65°C y prográmala para 30 horas de cocción
2. Prepara el adobo con las salsas bbq y ketchup, el chile fresco, el raz-el-hanout y los acoholes. Mezcla bien.
3. Sala generosamente los costillares por ambas caras y unta bien de la mezcla de adobo por todas las superficies de los costillares.
4. Introduce un costillar por bolsa. Envásalos al vacío.
5. Introduce en el baño durante las 30 horas a 65°C que te aconsejo.

Servicio:

Si los vas a consumir según salen de la **sous-vide**.

1. Abre los paquetes y vierte los jugos en una cazuela con un colador para decantarlo. Reserva los costillares en un lugar cálido.
2. Reduce la salsa con 2 cucharadas generosas de miel.
3. Vierte la salsa sobre los costillares y si quieres flambéalos con soplete. Le da el aroma a BBQ sin modificar la textura fundente y gelatinosa de carne.
4. Sirve acompañados de unas patatas asadas en el microondas y un medallón de mantequilla [marchand de vin](#).



Para un servicio diferido:

Si no los vas a consumir enseguida, puedes conservar los paquetes sin abrir en la nevera varias semanas (2-3) o en el congelador (hasta 3-4 meses).

1. Para restituirlos en sencillo, saca los paquetes de la nevera e introdúcelos sin abrir en una cazuela con agua hirviendo.
2. Apaga el fuego y deja los paquetes en ese agua durante 10mn. ya estarán listos para consumir.
3. Abre los paquetes y repite la operación (decantar y reducir la salsa).
4. Para un costillar congelado, **pásalo del congelador a la nevera**, que pase toda la noche subiendo temperatura despacito.

Et voilà, bon appétit!

CocinaFrancia.com