

Costillar de Cerdo a Baja temperatura

Ingredientes para 4 personas:

1 kg de costillas de cerdo enteras

Salsa barbacoa

1 copa de brandy

2 dientes de ajo

1 vaso Aceite Oliva Suave

1/2l aceite de girasol o neutro

150grs de pimientos del piquillo

400grs de patatas

Curry, sal y pimienta.



Elaboración:

-Primero enbadurnamos las costillas ya salpimentadas con la salsa barbacoa y el curry, envasamos al vacío pero previamente ponemos en la bolsa junto con la carne aderezada, la copa de brandy, sellamos y cocinamos en el roner a 65° durante 39h. (Hay que estar pendiente de reponer agua tibia cada 12h. Aproximadamente), seguidamente ponemos

en el Aceite de oliva en frío, los ajos machacados con piel, los pimientos del piquillo cortados a tiras, sal y pimienta, ponemos a confitar (cocinamos unos 15 min a 120°), confitar en cocina salada, significa cocer en aceite entre 100 y 120° c, cortamos las patatas al gusto y las dejamos en agua listas para freír, cuando acaben de cocinar las costillas, las sacaremos de la bolsa, el jugo resultante de la cocción lo ligaremos (espesar y dar textura con harina fina de maíz), la carne la pondremos a calentar en una plancha o sartén, para promover la reacción de Maillard (Maillard es el Científico Francés que explico por primera vez, la reacción de la carne, con la temperatura del fuego, que hace que el colágeno se funda y resulten nuevos aromas y sabores en los alimentos), emplataremos la costilla entera o trinchada según el gusto, con los pimientos del piquillo confitados y las patatas fritas.