



Talo de costilla asada
con chimichurri

deamigada

Ingredientes

PARA LA COSTILLA DE CERDO

600 gr de costilla de cerdo

1 cebolla

1 zanahoria

1 puerro

1 cabeza de ajo

1 vaso de txakoli

2 l de agua

Sal

½ cucharada de postre de pimienta negra

1 cucharada sopera de cebollino picado

Papel de aluminio

PARA LAS VERDURAS EN ESCABECHE

1 cebolla roja

2 zanahorias

1 nabo

1 pimiento amarillo

2 dientes de ajo

50 ml de vinagre de manzana

250 ml de agua

2 cucharadas soperas de aceite de oliva virgen

2 cucharadas soperas de azúcar

1 rama de romero

2 hojas de laurel

2 clavos de olor

Sal

PARA EL TALO

200 gr de harina de maíz amarillo

120 ml de agua

Sal



costilla de cerdo

PARA LA COSTILLA DE CERDO

Salpimentar la costilla y colocar sobre una placa de horno junto con las hortalizas cortadas en mirepoix y la hoja de laurel.

Mojar con el agua y el txakoli. Cubrir con el papel de aluminio e introducir al horno a 170°C 90 minutos.

Pasado el tiempo, retirar el papel de aluminio y subir la temperatura del horno a 220°C 10 minutos.

Retirar la costilla de la placa de horno y recuperar los jugos.

Poner estos a punto y desmigalar la carne de la costilla despojándola de los huesos. Verter un poco de salsa sobre la costilla desmigada y reservar.

PARA LAS VERDURAS EN ESCABECHE

Pelar la cebolla, las zanahorias y el nabo. Cortar en bastones.

Reservar. Repetir la operación con el pimiento. En una cazuela, sofreír los dientes de ajo junto a los aromáticos.

Agregar la cebolla, el nabo, las zanahorias y el pimiento.

Rehogar el conjunto. En un bol mezclar el vinagre con el agua y el azúcar. Mojar la cazuela con la mezcla y llevar a ebullición.

Una vez haya hervido, retirar del fuego y dejar reposar.

Enfriar y reservar.

*Es preferible hacer este tipo de elaboración la víspera.

PARA EL CHIMICHURRI

Picar los elementos sólidos e introducir en un bol. Mezclar con los ingredientes líquidos y dejar reposar. Reservar.

PARA EL TALO

Mezclar la harina con agua tibia y sal. Formar una masa homogénea amasando con las manos. Repartir la masa en pequeñas bolas y estirar éstas de forma circular ayudados de un rodillo o con las manos.

Cocinar los talos en una sartén muy caliente por ambos lados. Servir la costilla en el interior de los talos acompañados de verduras en escabeche y rociados de salsa chimichurri.

zanahoria



ajo



puerro

