



Costillas estofadas con escabeche

Costillas estofadas en cerveza con vegetales encurtidos agrios, acompañadas de Lamb Weston Private Reserve™ Steak Cut con cáscara (32Q).

INGREDIENTES

4 costillas

1 cebolla

15 ml de ajo triturado

15 ml de tomillo

340 g de Porter

1 pimiento rojo cortado en juliana

1 pimiento verde cortado en juliana

1 cebolla cortada en juliana

946 ml de vinagre blanco

473 ml de agua

237 ml de azúcar

237 ml de sal

INSTRUCCIONES

1. Condimenta y dora las costillas, luego colócalas en una bandeja para horno.
2. Rehoga los vegetales y las hierbas, luego agrega la cerveza para desglasar la sartén.
3. Lleva al horno a 150°C durante 3 horas. Destapa y cocina durante una hora más hasta que se reduzca bien el líquido.
4. Lleva los ingredientes del escabeche a ebullición, mezcla hasta que la sal y el azúcar se disuelvan, vierte la solución del escabeche caliente sobre los vegetales y deja enfriar.
5. Sirve las costillas calientes con el escabeche, el líquido de cocción reducido y tus papas fritas Lamb Weston® favoritas.

Rendimiento

4 porciones