

Costillar de cerdo a la miel



Recetas de navidad



2 personas



Medio (20'-40')



Medio



Fácil

Es una receta de Ferrán Adria que aprendí en Caprabo y de la que he hecho algunas variaciones. Es una receta ideal para las fiestas Navideñas (día de Navidad, Pascua...). También es un plato para una ocasión especial (una cena romántica)

[24](#)

Ingredientes para Costillar de cerdo a la miel:

- [Costillar](#) de [cerdo](#)
- [Miel](#)
- [Manzana](#) 🛒 verde (u otras frutas: [piña](#) , [plátano](#) ...)
- [Hierbas aromáticas](#)
- [Pimienta](#)
- [Agua](#) o Brandy
- Zumno de [limón](#)

[Convertor de medidas \(pesos, volúmenes, temperaturas...\)](#)



Costillar de cerdo a la miel

Cómo hacer Costillar de cerdo a la miel paso a paso:

- Preparar el costillar de cerdo. Cortarlo en [raciones](#) y yo lo macero con hierbas, un poco de limón, aceite de oliva y pimientas negras unas horas antes. Las hierbas que en mi opinión le van bien son el romero, el tomillo y el orégano. Una mezcla de pimientas (la selección de carmencita está muy bien). Son hierbas que pueden enriquecer la miel, quitándole dulzor y añadiéndole sabores.
- Poner el costillar de cerdo en el horno a unos 200° y dejarlo [hornear](#) hasta que esté doradito.
- El siguiente paso es quitarle la grasa y untarlo con bien miel. Aconsejo utilizar una miel de calidad.
- Caramelizamos con la miel el costillar al fuego en una olla y añadimos un poquitín de agua (también se puede probar a añadirle un poco de brandy), lo dejamos [hervir](#) hasta que se caramelice bien, removiendo, y lo reservamos. Mientras preparamos el resto de ingredientes.

- Ferrán Adriá sugiere la manzana verde, yo lo he probado con otras frutas (por ejemplo piña) y no está mal. Si se elige la manzana hay que cortarla y [dorarla](#) en una sartén con un poquitín de mantequilla y azúcar.
- En la fase final, se [monta](#) el plato de una forma muy sencilla: primero se coloca en un plato la manzana y encima se pone el costillar. Se añade por encima la salsa de miel que ha quedado en la bandeja donde hemos [reservado](#) el costillar.

Consejos y trucos para cocinar Costillar de cerdo a la miel:

Los trucos que aportó sobre la propuesta de Ferrán Adriá: *Hierbas aromáticas de monte* Añadir brandy o vinagre balsámico * Probar con otras frutas además de la manzana