

Costillas de cerdo con salsa dulce y ajos tiernos y arroz de ajo

Autor: Elle Gourmet

Fuente: msn recetas

Porciones / Personas 4



INGREDIENTES

- 3 decilitros Caldo de verduras
- 4 Cebolletas
- 1,4 kilo Costillas de cerdo
- 4 cucharadas Jerez
- 3 cucharadas Miel
- 2 cucharadas Mostaza de dijon
- 2 cucharadas Salsa de soja
- Aceite de oliva
- 200 gramos Arroz blanco

PREPARACIÓN

1. Poner en una fuente 3 cucharadas de miel, 3 cucharadas de aceite de oliva, 2 cucharadas pequeñas de mostaza, 3 cucharadas de jerez seco y 4 cucharadas de salsa de soja. Remover, añadir las costillas de cerdo y dejar macerando en la nevera 1 hora.
2. Poner una sartén al fuego con 2 ajos pelados y 1 cucharada de aceite de oliva. Añadir las costillas escurriendo la salsa de maceración y freír las costillas unos 5 minutos. Añadir a continuación la salsa de ceración y un chorrito de agua y dejar al fuego medio unos 10 minutos hasta que la salsa espese y caramelice. Reservar.
3. Poner en una sartén 2 cucharadas de aceite de oliva y 2 ajos. Añadir 200 g de arroz y 4 dl de caldo de verduras. Mantener al fuego 20 minutos, retirar y reservar. Por otro lado poner una parrilla al fuego con 1 cucharada de aceite de oliva y las cebolletas cortadas a lo largo. Saltear mantener en la parrilla 6-7 minutos a fuego suave. Servir las costillas con el arroz y los ajos tiernos.