



Recetas

Costillas de cerdo Cantonesa

Las costillas agridulce es uno de los platos chinos más emblemáticos del mundo. Su origen se remonta al siglo XVIII en Cantón o incluso antes. Un documento muestra que era una exquisitez en la alta sociedad del condado de Shunde. La receta se fue a Estados Unidos durante el siglo XX debido a la gran emigración China en la búsqueda de oro y para trabajar en la construcción de las vías ferroviarias.



Fácil



1 Hora



Cocina



3-4



Ingredientes

- 1 Costillar de cerdo San Luis
- 1 Litro de aceite de maíz
- ¾ tazas de Azúcar
- Sal Bahía Refinada Fina
- ½ Cda. de ajinomoto
- Pimienta negra
- 3 Cdas. de maicena
- 1 Ramillete de cebollín
- 1 Tallo de jengibre
- Pimentón cayena
- Salsa de soja
- Brandy o whisky
- Salsa de tomate
- Mermelada de naranja
- Vinagre blanco

Utensilios

- Wok
- Olla para freír
- Olla para hervir
- Bowl de metal
- Pinzas de cocina
- Guantes de temperatura
- Espátula

Preparación

- Con la ayuda de un cuchillo de punta redonda y un trapo, quítale la membrana a rack de costillas y lo lavas con abundante agua.
- Pica las costillas que queden separadas, colócalas en la olla con agua hirviendo a fuego alto por 8 minutos, luego las sacas, las secas, las colocas en un bowl y las reservas.
- En la olla coloca suficiente aceite de maíz para freír las costillas y ponlo a calentar.
- Sazona las costillas con: 1 cucharada de azúcar, 3 de maicena, ½ de ajinomoto, Sal Bahía Refinada Fina y pimienta negra al gusto; mezcla bien, masajea hasta que las costillas queden bien sazonadas y reserva.
- En la olla, pon a calentar el aceite cuando esté bien caliente, fríe las costillas, cuando estén doradas a tu gusto, las sacas, las coloca en papel absorbente y las reservas.
- Pica la parte blanca y verde del cebollín, resérvalos por separado; ralla el tallo de jengibre y reserva.
- Pon a calentar el wok y coloca el jengibre rallado, el cebollín blanco, Pimentón cayena al gusto, remueves bien, lo apartas a un lado del wok, agregas ½ taza de azúcar, le pones un chorrito de salsa de soja y remueves hasta que se empiece a formar un caramelo.
- Colocas las costillas en el wok e integra todo, échale un chorrito de brandy o whisky y flaméalo; agrega un chorrito de aceite, 1 cucharada de salsa de tomate, 1 de mermelada de naranja, 1 chorrito de vinagre blanco, remueves y cocina por 2 minutos.
- Emplata las costillas con su salsa, le agregas un toque de semillas de ajonjolí, la parte verde del cebollín.
- Acompáñalas con papas fritas y un buen vino tinto; buen provecho.