NUESTRAS RECETAS

TACOS DE COSTILLAS DE CERDO GLASEADAS CON SALSA DE PACHARÁN PANIZO (EVA RODRIGUEZ GARCIA)



INGREDIENTES:

Ingredientes:

Tortillas de maíz

Cebolleta

Cacahuetes

Para **cocer las costillas:**

- 1 costillar de cerdo
- 5 dientes de ajo con piel
- Aceite de oliva
- 1 cebolla
- 2 tomates
- 3 zanahorias
- 1 puerro
- 1 vaso de vino blanco
- Unas hebras de azafrán
- Agua

Para la **salsa de Pacharán**:

- 1 cebolleta
- 1 chile
- 75 gr de azúcar moreno
- 1 cucharada de miel
- 1 cucharadita de salsa Perrins
- 1 cucharadita de mostaza
- 50 ml de salsa de soja
- 150 ml de Pacharán Panizo
- 150 ml de caldo de la carne de las costillas
- 1 cucharadita de maicena
- Sal
- Pimienta

PREPARACIÓN:

Lo primero de todo que vamos a hacer es freir los dientes de ajo enteros y con la piel. Reservamos.

En una cazuela muy amplia y no demasiado alta, ponemos el costillar de cerdo junto con la cebolla, los tomates, las zanahorias y el puerro, todo ello cortado a groso modo. Añadimos también el vaso de vino blanco y cubrimos con agua. Incorporación las hebras de azafrán y los dientes de ajo fritos. Tapamos y lo cocemos a fuego lento durante dos horas.

Mientras se van cociendo las costillas, vamos haciendo la salsa de Pacharán. Para ello picamos la cebolleta y la pochamos a fuego lento en una cazuela con un poco de aceite.

Cuando la cebolleta adquiera un aspecto denso, añadimos el azúcar moreno y la miel y mezclamos todo bien.

A continuación, incorporamos el pacharán y dejamos cocinar unos minutos para que se evapore el alcohol.

Disolvemos la maicena en un poco de caldo y lo incorporamos a la cazuela. Mezclamos bien y cocinamos hasta que la mezcla vaya tomando cuerpo, entonces añadimos el resto de ingredientes y lo dejamos cocer, a fuego bajo, hasta que la salsa reduzca a la mitad. Trituramos y salpimentamos al gusto. Probamos por si queremos añadirle más azúcar, más picante o más Pacharán (eso es al gusto de cada uno).

Una vez que las costillas están cocidas, las sacamos con cuidado y las dejamos enfriar.

Precalentamos el horno a 180º.

Ponemos las costillas en una bandeja de horno cubierta con papel sulfurizado, las pincelamos y las metemos al horno con el gratinador hasta que estas tengan color tostado, unos 10 minutos. En este tiempo las pincelamos unas cuatro o cinco veces, dándoles la vuelta para que así queden glaseadas por todas partes, porque los azúcares de la salsa harán que se pegue a las costillas y así se glasée.

Sacamos y deshuesamos. Cortamos la carne.

Pasamos las tortillas de maíz por la sartén.

Rellenamos las tortillas con la carne, cebolleta y unos cacahuetes machacados. Rociamos con la salsa que nos ha sobrado.

¡A disfrutarlos! Están ricos, ricos.