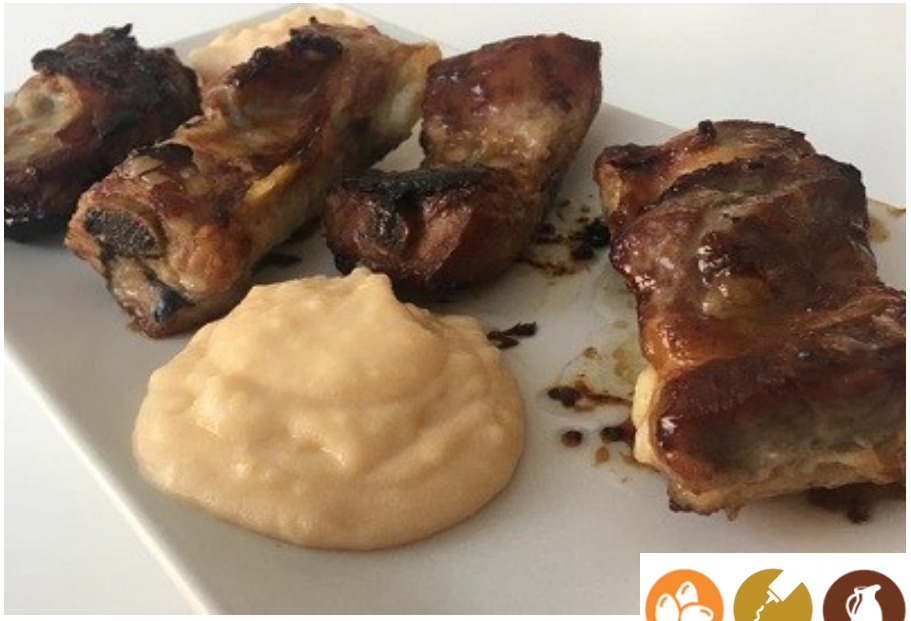
RecetaKA

COSTILLAS DE CERDO ASADAS Y SOUFFLÉ DE PATATA



Ingredientes para 6 personas: 1250 g de costillas de cerdo / Sal / Pimienta / Caldo de carne / 1 Cebolla / 200 g de azúcar / 1 vaso de vino tinto / 1 cucharada de salsa barbacoa / Aceite de oliva / Romero fresco.

Para el soufflé: 4 patatas / 125 ml de leche / 3 huevos / 50 g de mantequilla / 8 lonchas de queso / Sal y pimienta



Elaboración

1. Picar la cebolla y sofreírla con una pizca de sal en una sartén con aceite de oliva. Añadir el azúcar y remover hasta que caramelice
2. Cuando tome color, regar con el caldo de carne, el vino y con la salsa barbacoa. Dejar que reduzca y colar.
3. Pasadas 2 horas, glasear las costillas con la salsa. Precalentar el horno a 185º C. Hornear a 185ºC unos 45 minutos aproximadamente

Para el soufflé, cocer las patatas.

1. Trocear las patatas y hervir durante 25 minutos.
2. Pasado este tiempo, escurrir las patatas y triturarlas con la batidora junto a la leche hasta obtener una textura de puré grueso. A continuación, incorporar las yemas, la pimienta y la mantequilla. Remover con una cuchara hasta conseguir que todos los ingredientes queden bien integrados.
3. Montar las claras a punto de nieve y las añadir a la mezcla anterior con movimientos envolventes. Precalentar el horno a 180ºC.
4. En un recipiente bien engrasado, disponer la mezcla hasta la mitad, encima colocamos el queso y cubrimos con otra capa de masa. Hornear 20 minutos a 185ºC.

Red de Escuelas de Cocina Infantil

Nota: *Al cocinar los niños tendrán que realizar tareas que no siendo realizadas con cuidado, conllevan riesgos (cortar, hervir, pelar...). Aunque en La Escuela aprenden a realizarlas con prevención, es importante que en casa los padres* ***supervisen, ayuden y se diviertan*** *cocinando con los niños*

Red de Escuelas de Cocina Infantil