

Costillitas glaseadas con guayaba y jengibre; servidas con gratinado de batata

Rinde: 3-4 porciones

Tiempo: 6 horas preparación adelantada (costillas) + 2 horas preparación adelantada (batata) + 30-45 min. preparación adelantada (Guava-Jengibre BBQ)

INGREDIENTES

Condimentos para las costillas

- 2 cucharadas de sal Kosher
- 1 cucharadita de pimienta negra
- 1 cucharadita de cilantro machacado
- 1 cucharadita de pimentón ahumado
- 1/2 cucharadita de pimienta de cayena

Guava-Jengibre BBQ (incluido en la caja del evento)

Nota: Utilizamos pulpa de guayaba fresca, pero la siguiente receta se puede hacer con pasta de guayaba que se consigue fácilmente

- 12 onzas de pasta de guayaba en lata
- 1/2 taza de vinagre de sidra
- 1/2 taza de ron oscuro
- 3 cucharadas de pasta de tomate
- 3 cucharadas de jugo de lima
- 2 cucharadas de salsa Worcestershire
- 2 cucharadas de salsa de soya
- 2 cucharadas de jengibre picado
- 3 dientes de ajo
- 2 cebollas, cortadas finitas (solo la parte blanca)
- 1/2 taza de agua.

Gratinado de Batatas

- 3-4 batatas medianas (alrededor de 3 a 4 lbs)
- 6 cucharadas de mantequilla dorada con salvia y ajo (receta abajo)
- 1/2 taza de crema de leche
- 1/2 taza de queso parmesano, rallado

Mantequilla marrón de salvia y ajo

- 6 cucharadas de mantequilla sin sal
- 6 hojas de salvia
- 3 dientes de ajo rallados (o picados)

UTENSILIOS

Cuchillo afilado o mandolina
Cacerola para hornear de 8" x 10" (o más pequeña)
Hoja para hornear (baking sheet)
Papel de aluminio

PROCEDIMIENTO

Preparación antes del evento

- Marinar las costillas 1-2 días antes de servir las. Limpiar las costillas enjuagándolas en agua fría y secándolas con palmadas.
- Combinar todos los ingredientes secos para el condimento de las costillas y sazonar las costillas libremente. Dejar marinando toda la noche.
- Utiliza sal a gusto y ten en cuenta tu tolerancia a la sal y las especias (no tienes que usarlo todo).

Para los condimentos de las costillas

- Precalentar el horno a 275 grados F. Envolver bien la rejilla de costillas en papel de aluminio y colocarla en el horno encima de una bandeja para hornear. Cocinar durante unas 5-7 horas o hasta que estén muy tiernas. Ten cuidado porque algunos hornos funcionan más calientes que otros. Quieres que las costillas se caigan del hueso pero que no estén secas. Revisalas cada 30 minutos pasadas las 5 horas.
- Una vez las costillas estén cocinadas, déjalas enfriar durante unas 3 horas a temperatura ambiente y luego en tu nevera durante otras 2 horas o toda la noche.
- Precalentar el horno a 400 grados F. Desechar el papel de aluminio y colocar las costillas en una bandeja de horno, barnizarlas con la salsa BBQ. Cada 2 minutos, barnice cuidadosamente las costillas con una capa extra de la salsa BBQ. Asar hasta que los bordes de la rejilla estén algo carbonizados y caramelizados. Adornar con cebolleta cortada en rodajas finas (parte verde).

Para el Gratinado de Batatas

- Precalentar el horno a 400 grados F.
- Recortar los extremos de la batata y limpiarla, no pelarla.
- Cortar en rodajas de 1/6 de pulgada.
- Unta una 1/3 de la mantequilla de salvia y ajo en una cacerola pequeña apta para hornos.
- En un bol grande, mezcla las batatas con la crema de leche, la mitad del parmesano rallado, la sal y la pimienta negra.
- Apilar las rodajas de batata (de pie) en la cacerola, asegurándote de llenarla de orilla a orilla con las batatas.
- Untar la parte superior de las batatas con la mantequilla de salvia y ajo.
- Cubrir la cazuela con papel de aluminio y asar durante 45 minutos a una hora o hasta que estén hechos.
- Sacar del horno y pinchar con un cuchillo afilado para determinar el punto de cocción. Si las papas aún están duras, darle más tiempo. Dependiendo del horno, puede tardar hasta 2 horas. Si quieres, unta el gratinado con la mantequilla de salvia y ajo para un acabado más decadente (mantecoso).
- Decorar con el resto del parmesano rallado y las hojas de salvia crujientes.

Para la Mantequilla marrón de salvia y ajo

- Poner la mantequilla y la salvia en una olla pequeña y cocinar a fuego medio-bajo hasta que la mantequilla esté levemente dorada.
- Apagar el fuego y dejar enfriar unos 2 minutos, y luego echar el ajo rallado. No botes la salvia cocida, guárdala para decorar.

Para el Guava-Jengibre BBQ (incluido en la caja del evento)

- Combinar todos los ingredientes en una olla y llevar a ebullición hasta que se baje al espesor deseado.
- Asegúrate de mover con frecuencia.
- Sazonar con sal.