

Costillas de cerdo ahumadas con verduras al horno

INGREDIENTES (para 6 comensales)

Costillar de cerdo al vacío

2 costillares de cerdo (unos 1'5 kg
aprox por costillar)
100 g de aceite de oliva
2 dientes de ajo
c.s. sal
c.s. tomillo fresco
c.s. granos de pimienta

Verduras asadas

18 patatas baby
18 tomates
c.s. sal
c.s. tomill

MADERA RECOMENDADA PARA AHUMAR:

Manzano
Cerezo

ACCESORIOS:

Ahumador MySmoker
2 bolsas de vacío de cocción
2 parrillas GN 1/1
2 bandejas GN 1/1 esmaltadas



Elaboración

VERDURAS ASADAS

PATATAS Y TOMATES ASADOS

Limpiar las patatas y los tomates. Disponer las patatas baby enteras en una parrilla para horno. Asar en modo mixto, con un 20% de humedad a 160°C durante 35 minutos. Introducir los tomates transcurridos 30 minutos, a 5 minutos para terminar la cocción.

COSTILLAR DE CERDO

AHUMADO

Untar las costillas con aceite de oliva para que el humo se impregne más fácilmente.

Introducir el ahumador MySmoker dentro de la cámara del horno mixto MyChef. Encender el ahumador para que empiece a generar humo en breves segundos. Disponer las costillas en una parrilla o rack para costillas e introducir en la cámara del horno. Ahumar durante un periodo de 10 a 15 minutos en modo convección (0% de humedad) a 60°C.

COCCIÓN A BAJA TEMPERATURA

Introducir las costillas ahumadas en un par de bolsas de vacío junto con los otros ingredientes: un poco de aceite de oliva, un ajo, tomillo fresco y pimienta en grano. Sellar las bolsas con la envasadora al vacío TekVac. Cocer al vacío a 70°C, en modo vapor durante 12 horas en el horno compacto MyChef que incorpora la patente TSC para una máxima precisión en la cocción a bajas temperaturas.

Enfriar rápidamente con el abatidor de temperatura TekChill o con agua y hielo.

FINISHING Y SERVICIO

Vaciar el contenido de las bolsas en una bandeja esmaltada. Regenerar y dorar simultáneamente durante 10-15 minutos a 220°C con la función DryOut (-99% humedad) para una máxima extracción de la humedad y acelerar el proceso de dorado.

Emplatado

Cortar los costillares en costillas individuales. Disponer en un plato la ración deseada de costillas junto con 3 patatas baby y 3 tomates. Servir inmediatamente.