

# KITCHEN MART

EL ARTE DE LA CULINARIA

## COSTILLAS DE CERDO AHUMADAS CON ENSALADA DE COL



the Smart Oven™ Air Fryer  
with Element iQ™ System



The Smoking Gun

**Breville**®

## COSTILLAS DE CERDO AHUMADAS CON ENSALADA DE COL

 4 porciones.

### INGREDIENTES *para las costillas*

- > 1 cucharada de aceite de oliva.
- > 1 cebolla amarilla pequeña, finamente picada.
- > 2 dientes de ajo machacados.
- > 1 taza (240 ml) de whisky.
- > 1 cucharada de pimentón ahumado.
- > 1 cucharada de azúcar morena.
- > 2 cucharadas de salsa Worcestershire.
- > 1 (15 oz) lata de tomates cortados en cubitos.
- > Pizca de astillas de madera de nogal.
- > 2 kg (4,5 libras) de costillas de cerdo.

### INGREDIENTES *para la ensalada de col*

- > 1/2 col blanca (400 g), cortada y picada finamente
- > 1/2 manzana verde (100 g), sin corazón y en juliana
- > 2 cebollas verdes, finamente cortadas en juliana
- > 1/4 taza (60 g) de alioli ahumado
- > Sal y pimienta para probar
- > 1 cucharadita de semillas de sésamo negro, para decorar.

### PREPARACIÓN

1. Precalentar el horno a 325F / 160C.
2. Para la marinada, calentar el aceite en una cacerola mediana a fuego medio. Agregar la cebolla y el ajo y cocinar, revolviendo, de 2 a 3 minutos o hasta que la cebolla se ablande. Agregar el whisky y dejar hervir. Agregar pimentón ahumado, azúcar morena, salsa Worcestershire y tomates cortados en cubitos y continuar cocinando durante 15 a 20 minutos o hasta que espese. Licuar hasta que quede suave.
3. Colocar las costillas en una bandeja para hornear, untar con la mitad de la marinada, cubrir con papel de aluminio y cocinar por 1 hora o hasta que estén tiernas.
4. Colocar la marinada restante en un tazón pequeño y cubrir con una envoltura de plástico.
5. Agregar astillas de madera de nogal a la cámara de combustión de la pistola humeante Breville. Colocar la manguera debajo de la envoltura de plástico con la abertura sobre la marinada. Poner la pistola humeante en ALTA VELOCIDAD y encender las astillas de madera. Cambiar a BAJA VELOCIDAD y fumar durante unos segundos hasta que el recipiente se llene con un humo denso. Retirar la manguera y volver a sellar la envoltura de plástico. Dejar infundir durante 3 minutos. Refrigerar hasta que esté listo.
6. Precalentar el horno a 400F / 200C. Retirar el papel de aluminio de las costillas y dorar las costillas en el horno durante 30 minutos más, untando regularmente con adobo.
7. Para un sabor más ahumado, colocar las costillas untadas con la marinada en una bandeja para hornear, cubriéndolas con papel de aluminio y ahumarlas nuevamente antes de servir.
8. Para la ensalada de col, combinar todos los ingredientes excepto las semillas de sésamo en un tazón y sazonar. Adornar con semillas de sésamo negro y servir con las costillas.



the Smart Oven™ Air Fryer  
with Element iQ™ System



The Smoking Gun

**Breville**®

# KITCHEN MART

EL ARTE DE LA CULINARIA

 @kitchenmartcolombia  Kitchen Mart Colombia

CONTÁCTANOS: (+57) 317 4185461 - [contacto@kitchenmart.co](mailto:contacto@kitchenmart.co)

LA QUINTA Centro Comercial, local 205 fase 2. Bucaramanga