LambWeston
SEEING POSSIBILITIES IN POTATOES

NEW

Costillas cocinadas con escabeche

Costillas cocinadas en cerveza con verduras agrias de conserva, acompañadas de Lamb Weston® Steakhouse (818.525)

INGREDIENTES

4 Short ribs

1 Onion

15 mL Garlic, minced

15 mL Thyme

340 g Porter

1 Red bell pepper, julienned

1 Green bell pepper, julienned

1 Onion, julienned

946 mL White vinegar

473 mL Water

237 mL Sugar

237 mL Salt

INSTRUCCIONES

1. Condimentá y dorá las costillas, luego colocálas en una bandeja para horno.

2. Rehogá las verduras y las hierbas, luego agregá la cerveza para desglasar la sartén.

3. Llevá al horno a 150°C durante tres horas. Destapá y cociná durante una hora más hasta que se reduzca bien el líquido.

4. Llevá los ingredientes del escabeche a ebullición, mezclá hasta que la sal y el azúcar se disuelvan, verté la solución del escabeche caliente sobre las verduras y dejá enfriar.

5. Serví las costillas calientes con el escabeche, el líquido de cocción reducido y tus papas fritas Lamb Weston® favoritas.

INSTRUCCIONES

Rendimiento

4 porciones