

TOSTONES DE COCHINILLO

Chef Miriam Hernández
Restaurante La Casa Del Pregonero

Inspirado en el programa de Un espacio para recordar (Germán de la Riva & Itsaso Iribarren)
14, 15 y 16 de agosto



TOSTONES DE COCHINILLO

Chef Miriam Hernández
Restaurante La Casa Del Pregonero

Ingredientes

1 costillar de cochinitillo
 Sal, pimienta
 Ajos finos de chinchón
 Aceite de oliva virgen
 Kimchi
 Vinagre



Un espacio para recordar,
 Germán de la Riva & Itsaso Iribarren

Elaboración

Deshuesamos el costillar y cortamos en dados de 2 cm, envasamos al vacío y metemos al horno a 65°C durante 9 horas.

Ponemos una sartén con aceite abundante, echamos los ajos chascados y empezamos a freír, cuando tenga unos 150° echamos los tostones (reservamos el jugo que hay en la bolsa para la salsa) y dejamos freír.

Sacamos del aceite y quitamos el exceso con un papel absorbente.

Por otra parte, cogemos un pelín de ese aceite, la salsa o jugo del costillar, echamos un poco de kimchi y ponemos al cocer durante unos 5 minutos.

Al final desglasamos con un chorrito de vinagre.

Presentamos los tostones de cochinitillo con los ajos fritos y la salsa kimichi al lado.