

COSTILLAS DE CHANCHO CON SALSA

Ingredientes

1 kl de costillas de chanco
1 cucharada de aceite
1/4 cucharadita jengibre
1 diente de ajo molido
1/4 taza de azúcar
1/4 cucharadita de mostaza en polvo
1/2 cucharadita de sal
2 cucharadas de harina
2 cucharadas sillau
3 cucharadas vinagre
1 1/2 tazas de agua

Preparación

Dorar las costillas en aceite bien caliente, unir todos los ingredientes y dejar hervir a fuego lento hasta que estén tiernas. Se acompañan con arroz blanco.

COSTILLITAS "POJARSKI"

Ingredientes:

1/2 K de carne de pollo, ternera ó payo.
1 cucharada de cebolla blanca picadísima.
1/4 de taza de migas suaves de pan.
4 cucharadas de crema de leche.
Sal, pimienta, nuez moscada.
2 huevos mezclados con 2 cucharadas de agua.
Harina, pan rallado, mantequilla, jugo de limón.

Preparación:

Se muele cualquiera de las 3 carnes en un tazón, agregándole el pan remojado en la crema y deshecho, la cebolla, pimienta sal y nuez moscada, mezclar bien. Enfriar por 1 hora y formar 8 costillitas, sobre la mesa enharinada, pasarlas por huevo y luego por pan. Reposar en la refrigeradora hasta el momento de freír. Calentar mantequilla con aceite y dorarlas con cuidado, retirarlas, quitarles la grasa con un papel absorbente, adornarlas con un papillote y acomodar encima de una fuente redonda, bañándolas con mantequilla derretida con un poco de limón. Acompañar con una "macedonia de verduras".