

## COSTILLAS DE CERDO IBERICO ASADAS, SALSA DE SU JUGO CON SOJA Y NARANJA EN TEXTURAS.

<b>CREMOSO DE NARANJA</b>				
Cantidad	Unidad	Producto	Coste producto	Total
500gr		Blanco d naranja	0,69	
1000gr		Agua	0,30	
50gr		Azúcar	1,30	
250gr		Blanco d naranja		
100gr		Nata	0,70	
30gr		Zumo naranja	0,06	
30gr		T.P.T.	0,06	

### Elaboración

Pelamos las naranjas reservando la piel por un lado, lo blanco por otro y el zumo por otro para sucesivas elaboraciones.

Escaldar lo blanco de la naranja 5 veces. Por cada 500gr de blanco, 1 litro de agua y 50 gr de azúcar. La proporción de agua y azúcar durante los 5 escaldados es la misma. Una vez escaldado, refrescar y vuelta a repetir la operación hasta realizar los 5 escaldados.

Escurrir bien y realizar la siguiente proporción. Por cada 250gr de blanco, agregar los 100 de nata, los 30gr de zumo de naranja y 30gr de T.P.T. triturar todo junto. Envasar al vacío. Al momento del pase, calentarlo y agregarle un poco de mantequilla para emulsionar.

<b>MEMBRILLO DE NARANJA</b>				
Cantidad	Unidad	Producto	Coste producto	Total
1000gr	1000gr	Zumo Naranja	1,20 l	
6gr	500gr	Agar-Agar		
15gr	1000gr	Azúcar	1,30	
2ud		H.Gelatina		

### Elaboración

Mezclar el zumo con el azúcar, añadir agar. Mezclar y hervir. Colar y reposar 2 horas. Cortar al gusto.

**POLVO DE PIEL DE NARANJA**

Cantidad	Unidad	Producto	Coste producto	Total
300		Piel de naranja	0,69	

**Elaboración**

Deshidratar encima de una superficie templada y con corriente de aire continua durante unas 36 horas.

Triturar en thermomix, colar y reservar en un lugar fresco y seco herméticamente para que no pierda los aromas.

**HELADO DE NARANJA**

Cantidad	Unidad	Producto	Coste producto	Total
350gr	1000gr	Agua	0,25	
150gr	1000gr	Azúcar	1,30	
100gr		Glucosa		
c/s		Estabilizante		
200gr		Zumo Naranja		

**Elaboración**

Hervir agua, azúcar y glucosa. Cuando enfríe un poco, añadir el zumo de limón para que no se oscurezca y el estabilizante

**COSTILLAS DE CERDO IBERICO**

Cantidad	Unidad	Producto	Coste producto	Total
3000 gr		Costillas de cerdo ibérico	9,50	

**Elaboración**

Limpiamos el costillar de grasa y cartílago. Lo cortamos a la mitad a lo largo de la pieza y después en dos mitades más quedando cuatro raciones.

Envasamos al vacío cada una de las piezas sazonadas y lo introducimos en el baño maría a 65° durante 12h. Refrescar y mantener refrigerado hasta su uso a 5°.

**MONTAJE:**

Metemos las costillas en el ronner, cuando estén calientes, las damos un golpe de horno seco a 200° durante 6 minutos. Emplatamos salpicando el plato con el puré de albedo, espolvoreamos con polvo de piel de naranja, en la parte izquierda alineados los tacos de membrillo de naranja y arriba el helado. Terminamos colocando las costillas en el centro del plato y salseándolas. Opcionalmente podemos utilizar brotes de mandarina o flores para decorar el plato.