

ENTRADAS

TACOS CON COSTILLAR ASADO CON COCA COLA, PEBRE DE CHERRIES Y MAYO DE SIRACHA



Ingredientes:

- 2 cucharadas de azúcar morena
- 1 cucharada de mostaza
- 4 cucharadas de soya
- 2 aceite de oliva
- 1 cucharada de pimienta limón
- 1 cucharada de ajo en polvo
- 1 cucharada de cebolla en polvo
- 1 cucharas de paprika
- 1 taza de Coca Cola
- 2 cebollas
- 2 zanahorias en rodajas
- 1 pimentón
- Un costillar
- 1 taza de vino blanco
- 500 gr de tomate cherry
- 1/2 taza de cilantro picado
- 1 cebollín picado
- 1 cucharada de ajo picado
- 2 o 3 cucharadas de vinagre blanco
- Sal
- Aceite de oliva
- 1/2 taza de mayonesa
- 2 o 3 cucharadas de syracha o pasta de ají rojo
- 1 cucharada de jugo de limón
- Tortillas de maíz



Preparación

- **COSTILLAR:** En un bowl poner 2 cucharadas de azúcar morena + 1 cucharada de mostaza + 4 cucharadas de soya + 2 aceite de oliva + 1 cucharada de pimienta limón + 1 cucharada de ajo en polvo + 1 cucharada de cebolla en polvo + 1 cucharas de paprika + 1 taza de Coca Cola mezclar todo.
- Poner en una fuente 2 cebollas + 2 zanahorias en rodajas + 1 pimentón y un costillar cortado en dos.
- Bañar todo con la mezcla de aliños y agregar 1 taza de vino blanco (ojo que sea bueno porque, para la receta, usas 1 taza y el resto de las botellas te la tomas mientras se hace la carne).
- Tapar con aluza y Llevar al horno a 110 grados por 3 1/2 horas. Retirar el papel aluminio, subir el horno a 230 grados y seguir cocinando por 30 minutos más para dorar, bañando constantemente con sus jugos.

PEBRE: mezclar 500 gr de tomate cherry picado + 1/2 taza de cilantro picado + 1 cebollín picado (con la parte verde) + 1 cucharada de ajo picado optativo + 2 o 3 cucharadas de vinagre blanco + sal + aceite de oliva. Dejar reposar un rato.

- **MAYO:** mezclar 1/2 taza de mayonesa + 2 o 3 cucharadas de syracha o pasta de ají rojo + 1 cucharada de jugo de limón y poner en una mamadera para decorar.
- **TACO** las tortillas de maíz las venden en supermercados, puedes usar las de trigo si prefieres. Llevarlas al horno para que estén crujientes antes de armar los tacos.

