

# Restaurante Estrella del Bajo Carrión

Calle Mayor  
Villoldo, Palencia

**Costillar de  
cerdo asado  
al carbón con  
guarnición de  
patatas gajo y  
jamón.**



Productos **Tierra de Sabor** :

- Carne de cerdo ibérico **Finca Helechal** [visitar web](#)
- Jamón Gran Reserva Naturjam **Embutidos Rodríguez**

[visitar web](#)

VER RECETA



# Costillar de cerdo asado al carbón con guarnición de patatas gajo y jamón.

## Ingredientes

### - Para el costillar

- 1 costillar de Cerdo ibérico **Finca Helechal**
- Una rama de romero
- Una rama de tomillo
- 4 dientes de ajo
- Sal y pimienta negra

### - Para las patatas gajo

- 3 patatas grandes bien lavadas
- Lonchas de jamón Gran Reserva Naturjam **Embutidos Rodríguez**
- 1 cucharada de pimentón
- 1 cucharada de orégano

### - Para la crema de pimiento rojo

- 4 pimientos grandes
- 1 diente de ajo
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- Sal y pimienta negra
- 1 cucharada de orégano



Restaurante **Estrella del Bajo Carrión**



CASTELLÓN LEÓN

## Preparación

**1.** En una bandeja de horno salpimentaremos el costillar ibérico al que añadiremos las hierbas, los dientes de ajo con la piel y un poco de agua en la base. Taparemos la bandeja con papel de aluminio y lo cocinaremos a 130°C-140°C durante tres horas o hasta que los huesos se separen de la carne con facilidad.

**2.** Para hacer patatas gajo lavaremos a conciencia la piel. Podemos ayudarnos de un estropajo metálico para que nos resulte más fácil. Después las trocearemos a lo largo en cuartos y luego los cuartos a la mitad. En una bandeja las aderezaremos con pimentón, orégano, aceite de oliva, sal y pimienta. Hornearemos las patatas aprovechando las tres horas de horno en las que tendremos las costillas asando, revisándolas de vez en cuando hasta que queden tiernas.

**3.** Para la crema de pimiento rojo asaremos los pimientos a 200°C durante 10-15 minutos por cada lado sin añadirles ni sal, ni aceite. Retiraremos los pimientos después de asarlos por el otro lado y los dejaremos reposar tapados. De esta manera

conseguiremos que la piel se separe de la carne a la vez que se enfrían. Una vez los tengamos pelados y sin pepitas, los confitaremos a fuego suave en un poco de aceite con un diente de ajo laminado, sal y pimienta negra. Trituraremos pasados unos 15 minutos y pasaremos la crema por un colador de malla para obtener una textura más fina.

**4.** Retiraremos la cubierta de aluminio de las costillas, sacaremos los huesos con cuidado de no romper mucho la carne y subiremos la temperatura del horno a unos 190°C para que se dore. Iremos dándole la vuelta para que coja color por los dos lados. Tendremos que vigilar las patatas para que no se quemem; en cuanto estén tiernas y se hayan dorado ligeramente, las podremos retirar.

**5.** Para emplatar dispondremos un trozo de costillar, con una base de crema de pimientos y unas patatas gajo con unas lonchas de jamón.

Restaurante **Estrella del Bajo Carrión**

