

## Juan José Osorio Pradilla

Ribs con Bbq de uchuvas acompañado de mixto de papas salteadas con cherry y mazorca con dip

### Ingredientes

**400 Gr.**  
Costilla De Cerdo Carnuda

**2 Cc**  
Salsa Humo

**8 Cc**  
Salsa Negra

**2 Gr.**  
Ajo

**10 Gr.**  
Pimenton

**10 Gr.**  
Cebolla Blanca

**20 Gr**  
Tomate

**40 Gr.**  
Pasta De Tomate

**40 Gr**  
Uchuva

**1 Gr.**  
Paprika Ahumada

**2 Gr**  
Pimienta

**2 Gr.**  
Sal

**120 Cc**  
Fondo De Carne

**70 Gr.**  
Papa Criolla

**70 Gr.**  
Papa R-12

**40 Gr**  
Tomate Cherry

**2 Gr.**  
Cilantro

**20 Gr**  
Aceite De Oliva

**20 Gr.**  
Queso Crema.

**3 Gr.**  
Cebolla Roja

**1 Cc**  
Jugo De Limon.

**100 Gr.**

Mazorca Bogotana

1 Gr

Tomillo Fresco.

Unidad  
Uchuva Con Capacillo



## Ribs

1. Cocinar en fondo claro por 60 min. Las Ribs. 2. Retirar y precocer en la salsa bbq de uchucas. 3. Llevar a la parrilla a grillar por 8 min aprox dorandolas por todos sus lados, cada vez que las movamos napamos con la salsa bbq de uchucas.

## Salsa Bbq De Uchucas

1. En un satén sin aceite dorar el Pimentón en trozos sin semillas, la cebolla, el ajo, el Tomillo, hasta que estén un poco quemados. 2. Agregar en una licuadora la pasta de tomate, la salsa inglesa, la salsa humo, el fondo oscuro (de carne), los vegetales semi quemados, las uchucas y licuar muy bien. 3. Llevar a cocinar todo esto por 60 min aprox o hasta que esta reduzca un 60 % 4. Salpimentar.

## Mixto De Papas

1. Cortar en gajos la papa criolla, la r-12 y freír por separado a 170 gr. Por 8 min. Aprox. 2. Cortar los tomates cherry a la mitad 3. Picar cilantro finamente. 4. En un sartén luego de freír las papas, agregarlas con un poco de aceite de oliva, agregar los tomate cherry cortados y el cilantro finamente picado, mezclar y acentuar con sal y pimienta.

## Mazorca Grillada

1. Cocinar por 40 min. Aprox. el trozo de mazorca en agua con sal y ajo. 2. Una vez esté blanda llevar a grillar con un poco de mantequilla para dar el sabor a parrilla. 3. Una vez esté grillada y la vayamos a montar en el plato y agregar encima, la crema de queso crema mezclada con cilantro finamente picado, cebolla roja en brunoise, el jugo de limón y salpimentar.

## Montaje De Las Ribs Con Bbq De Uchucas.

En un plato de grill caliente agregar como base el salteado de mixto de papas, encima colocar los trozos de ribs dando altura, agregar un poco de la salsa bbq de uchuca caliente napando las piezas y al lado agregar el trozo de mazorca con el dip encima. Decorar con una uchuva y su capacillo.



PROHIBASE EL EXPENDIO DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MEJORES DE EDAD. EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD  
NO COMPARTA ESTE CONTENIDO CON MENORES DE EDAD

©2018 ANHEUSER-BUSCH INBEV S.A