



NOMBRE DEL PLATO
COSTILLA DE CERDO

INGREDIENTES:
COSTILLA DE CERDO
SAL
ACEITE DE OLIVA

ELABORACIÓN:
SALPIMENTAMOS LA COSTILLA DE CERDO, LA INTRODUCIMOS EN UNA BOLSA DE VACIO CON UN POCO DE ACEITE DE OLIVA. SELLAMOS AL 100 % DE VACIO

COCCIÓN:
TIEMPO: 2 HORAS **TEMPERATURA:** 92 °C

ENFRIAMIENTO
TIEMPO: 90 MINUTOS **TEMPERATURA:** 3 °C

REGENERACIÓN: EN HORNO DE CONVECCIÓN
TIEMPO: 15 MINUTOS **TEMPERATURA:** 180 °C