

Fusión / Cal-Mex

Platos Fuertes

Tacos de Costilla

Corta Estilo

Coreano

⌚ Prep: 25m

🔥 Cocción: 15m

❄️ Reposo: 2h

Σ Total: 160m

🍽️ 4 porciones



Ref. visual: Sam The Cooking Guy

MISE EN PLACE / INGREDIENTES

[13]

- ☐ 2 lbs Costillas de res cortadas estilo flanken (tiras finas cruzadas)
- ☐ 0.5 unidad Pera asiática o manzana Fuji rallada fina
- ☐ 0.5 taza Salsa de soya baja en sodio (Kikkoman Less Sodium)
- ☐ 0.25 taza Azúcar moreno oscura
- ☐ 2 cucharadas Aceite de sésamo tostado (Kadoya Pure Toasted Sesame Oil)
- ☐ 4 dientes Dientes de ajo frescos rallados
- ☐ 1 cucharada Jengibre fresco rallado
- ☐ 12 unidades Tortillas de maíz amarillo pequeñas para tacos (El Milagro o Guerrero)
- ☐ 1 taza Kimchi fermentado picado con cebollín
- ☐ 2 tazas Col (repollo) verde finamente rallada
- ☐ 2 cucharadas Jugo de lima fresco, dividido
- ☐ 0.5 taza Mayonesa mezclada con salsa Sriracha
- ☐ 1 cucharada Semillas de sésamo blancas tostadas

🛒 GUÍA DE SUPERMERCADO (EE. UU.)

Costilla Flanken: USDA Choice Beef Flanken Short Ribs
Corte fino con hueso que se cocina en minutos a fuego alto. • 📍 Carnicería de Costco, H-Mart o carnicerías locales.

Aceite de Sésamo Tostado: Kadoya Pure Toasted Sesame Oil
Aroma tostado penetrante auténtico de cocina asiática. • 📍 Pasillo asiático.

SECUENCIA DE COCCIÓN Y PUNTOS DE CONTROL

- 1

Marinar la Carne

⌚ 2h (120m)

Mezcla la pera asiática rallada, salsa de soya, azúcar moreno, ajo rallado, jengibre rallado y aceite de sésamo tostado. Sumerge las costillas y refrigera durante 2 horas.
✓ Control: Carne perfumada y suavizada.
- 2

Preparar Ensalada y Salsa

⌚ 10 min

Pica el kimchi y mézclalo con las 2 tazas de col verde rallada, cebollín y 1 cucharada de jugo de lima fresco. Bate la mayonesa de sriracha con la cucharada restante de jugo de lima fresco.
✓ Control: Ensalada fresca y aderezo cremoso picante de lima listos.
- 3

Asar a Fuego Vivo

⌚ 8 min

Calienta la plancha o sartén de hierro a fuego alto. Asa las costillas 3 a 4 minutos por lado hasta que caramelicen los bordes y alcancen al menos 145°F (63°C).
✓ Control: Costra oscura dulce y aroma ahumado irresistible.
- 4

Montar los Tacos

⌚ 5 min

Corta la carne en tiras descartando los huesitos. Calienta las tortillas de maíz, agrega la carne, la ensalada de kimchi y col, un hilo de mayonesa de sriracha con lima y 1 cucharada de semillas de sésamo tostadas.
✓ Control: Tacos desbordantes y humeantes.

🛡️ **SEGURIDAD ALIMENTARIA Y TEMPERATURA: 145°F (63°C) MÍNIMO OFICIAL USDA PARA CORTES ENTEROS DE RES Y CERDO (CON 3 MIN DE REPOSO)**
Seguridad Alimentaria USDA: Los cortes de res alcanzan la seguridad microbiológica a ≥145°F (63°C) con 3 minutos de reposo. Desecha siempre cualquier marinada cruda o hiérvela vigorosamente antes de usarla.

👁️ **SEÑAL MAESTRA DE ÉXITO:**
Bordes de la costilla con carbonización caramelizada dulce y salada, con carne tiernísima.

🔬 **POR QUÉ FUNCIONA:**
El Poder Ablandador de la Pera Asiática:
Las enzimas proteasas naturales de la pera asiática descomponen las fibras duras de la costilla en menos de 2 horas sin convertir la carne en papilla.

⚠️ **EVITA ESTE ERROR:**
La marinada se quemó antes de cocinar la carne: Escurre bien las tiras de carne de la marinada antes de colocarlas en la plancha bien caliente.