Costelles de porc agredolces

Ingredients: 500 grams de costelles. Per al condiment fa falta: una cullera de vi per cuinar, una cullera de salsa de soja lleugera, mitja cullera de salsa de soja fosca, tres culleres de vinagreta (en dues vegades), tres culleres de sucre, mitjana cullereta de sal i mitja cullereta de sèsam.

1. Escaldar 500 grams de costelles i marinar-les durant 20 minuts amb una cullera de vi per cuinar, una cullera de salsa de soja lleugera, mitja cullera de salsa de soja fosca i dues culleres de vinagreta (no vinagre blanc).
2. Retirar, rentar i escórrer les costelles i fregir-les fins que tinguin el color daurat. No posis massa oli i recorda de remoure les costelles amb freqüència.
3. Posar les costelles a la paella i afegir aigua fins a inundar les costelles. Després, posar tres culleres de sucre. Bullir mig bol de brou de carn i afegir mitja cullereta de sal.
4. Coure les costelles a foc lent durant 10 minuts, i després realitzar la reducció a foc intens. Al final agregar una cullera de vinagreta.
5. Abans de treure les costelles de la paella, posar una mica de sèsam.