

Auténticas costillas de cerdo americanas con salsa barbacoa

COOKING
LOVERS TRIKA



Consejo del chef

Puedes servir las costillas acompañadas de más salsa y opcionalmente con coleslaw.

Raciones para 2

- 1 Costillar de cerdo
- 1 Cucharadita de ajo en polvo
- 2 Cucharadita de pimentón
- Sal
- Pimienta negra molida
- 1/2 Cucharadita de comino
- 2 Cucharada de aceite de oliva virgen extra
- 180 ml Salsa barbacoa
- 1 Cucharada de salsa worcestershire

- 1 Para las costillas, combinar las especias con el aceite en un bol. Pincelar la mezcla sobre las costillas, cubrir con papel de aluminio y hornear durante 2 horas a 160°C.
- 2 Mientras, preparar la salsa. Para ello, mezclar todos los ingredientes en otro bol y reservar.
- 3 Una vez horneadas, sacar las costillas del horno y retirar el papel de plata. Untar las costillas con la salsa con la ayuda de un pincel.
- 4 Subir la temperatura a 230 ° C y hornear las costillas 10 minutos más sin cubrir. Retirar del horno y reposar durante 10 minutos antes de cortar.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/costillas-americanas-salsa-barbacoa/>

COOKING
LOVERS 