



Consejo del chef

Si quieres poner el broche final a esta receta, acompáñala con patatas asadas y lechuga al gusto.

Raciones para 2

- 500 gr** Costillas de cerdo
- Patatas asadas
- Lechuga de guarnición
- 1** Cucharadita de pimentón ahumado
- 1/2** Cucharadita de comino
- Sal
- Pimienta
- Aceite de oliva virgen extra
- 150 ml** Café espresso
- 60 gr** Miel
- 1** Cucharadita de ketchup
- 1** Cucharadita de sirracha
- 30 ml** Salsa de soja

- 1** Para las costillas, en un bol mezclar el aceite con la sal, pimienta, comino y el pimentón. Embadurnar las costillas limpias con la mezcla anterior y envolver bien con papel de aluminio. Cocinar en el horno a 120 °C durante 2 horas.
- 2** Mientras, preparar la salsa barbacoa de café. Para ello, juntar en un cazo todos los ingredientes, mezclar hasta integrar y calentar a fuego medio-bajo durante 20 minutos hasta reducir y conseguir una salsa espesa.
- 3** Una vez pasadas las 2 horas de las costillas, retirar el papel de aluminio y cocinar durante 30 minutos más. Girar la carne y pintar la parte superior con la salsa barbacoa ya reducida.
- 4** Subir la temperatura del horno al máximo, cocinar durante 10 minutos y opcionalmente, volver a pintar. Emplatar.

Notas del Chef

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

COOKING
LOVERS 