



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 sircacha

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/>

