



## 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** 