Costillas con barbacoa de café



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 ºC 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/