Costillas en Salsa Barbacoa BBQ



Ingredientes.

• 2 costillares de cerdo

Para el adobo:

• 3 cucharadas de azúcar moreno,
• 1 cucharadita de sal y otra de orégano

Para la Salsa Barbacoa:

• 1 cebolla pequeña, 3 dientes de ajo
• 1 cucharadita de comino
• 1 cucharada de azúcar moreno
• 400 ml de tomate natural triturado
• 200 ml de cerveza
• 1 cucharadita Pimentón dulce
• Media cucharadita de cayena
• Media cucharadita de orégano

Costillas en Salsa Barbacoa BBQ

- 1 cucharada de miel
- 1 cucharada de vinagre Módena
- Aceite de oliva

Sobre esta receta

Hoy vamos a preparar unas deliciosas costillas en salsa barbacoa: COSTILLAS BBQ. Veremos cómo hacer la salsa barbacoa, paso a paso, de forma fácil y con todo el sabor de la salsa barbacoa americana. Después de este video podrás disfrutar de unas auténticas costillas BBQ al horno, en poco tiempo y con una jugosa, tierna y sabrosa carne. Estas costillas están para chuparse los dedos. Os lo puedo asegurar!

Preparación.

- Troceamos las tiras de costilla en trozos de 4-5 costillas. Las lavamos y secamos bien y las disponemos en una fuente de horno. Hacemos un ADOBO con 3 cucharadas de azúcar moreno, una cucharadita de sal, una cucharadita de cayena y una cucharada de orégano. Mezclamos y lo repartimos por toda la costilla. Tapamos con papel de aluminio y reservamos en el frigorífico un par de horas.
- Quitamos la costilla del frigorífico y colocamos la parte que tiene más carne hacia arriba. Ponemos a precalentar el horno a 200º C (390º F). Cuando el horno esté caliente metemos la costilla en mitad del horno y horneamos a 200º C durante 40 minutos con calor arriba y abajo. Una vez pasado ese tiempo le damos la vuelta a la costilla con la carne hacia abajo y horneamos a 200º C durante 20-25 minutos.

Salsa Barbacoa

- Mientras se hornea las costillas hacemos la SALSA BARBACOA: Ponemos en una cazuela un par de cucharadas de aceite a calentar, le añadimos la cebolla y los ajos picados en tacos, una cucharadita de comino y un par de cucharadas de azúcar moreno. Cocinamos a fuego medio-alto durante 3-4 minutos removiendo. Pasado ese tiempo añadimos el tomate triturado al natural y cocinamos otros 3 minutos removiendo de vez en cuando. A continuación incorporamos la cerveza, el orégano, la cayena, el pimentón dulce, el vinagre, la miel, una pizca de sal y mezclamos. En cuanto rompa a hervir de nuevo, bajamos el fuego a la mitad y dejamos que la mezcla se reduzca durante unos 15 minutos. Pasado ese tiempo si la salsa está cremosa, la trituramos, apagamos el fuego y dejamos reposar hasta el momento de su utilización.
- Sacamos la costilla del horno, colocamos la parte de la carne hacia arriba y la mojamos con una generosa capa de salsa barbacoa. Horneamos a 200º C (390º F) durante 8 minutos. Quitamos la costilla de damos la vuelta con la carne hacia abajo y mojamos de nuevo la costilla con una capa de salsa. Horneamos durante 6 minutos más. Quitamos la costilla de damos la vuelta con la carne hacia arriba y mojamos la costilla con otra capa de salsa barbacoa. Horneamos durante otros 6 minutos. Apagamos el fuego y dejamos reposar la costilla en el horno durante 5 minutos. Retiramos y cortamos la costilla en raciones individuales. A la hora de servir estas costillas en salsa barbacoa, las acompañamos con el resto de la salsa barbacoa en una salsera y el acompañamiento que más nos guste.

Costillas en Salsa Barbacoa BBQ

Sabías que...

- Para hacer estas deliciosas costillas en salsa barbacoa, podemos cambiar el tomate triturado por tomate frito, en cuyo caso e añadiría al mismo tiempo que la cerveza. También podemos cambiar la miel por un par de cucharadas de melaza en caña. La cerveza puede ser negra o rubia y el vinagre puede ser de Módena o un vinagre al vino, en cuyo caso echaríamos unas 3 cucharadas.
- Si lo deseamos, podemos dejar preparada la salsa con anterioridad y reservarla en el frigorífico tapada durante 5 o 6 días. También podemos congelarla y retirar la cantidad que necesitemos, ya que no llega a solidificarse del todo. Con este sistema nos queda tiempo libre.
- Esta salsa barbacoa puedes utilizarla para numerosos platos, desde pollo o costillas hasta bocatas y pizzas. Está genial.
- El tiempo de horneado de la costilla es necesario para que quede tierna y se suelte la carne del hueso. Podemos bajar la temperatura y subir el tiempo, por ejemplo: hornear a 180º C durante hora y media y luego con la salsa durante otros 30 minutos.