

Costillas en Salsa Barbacoa BBQ



Ingredientes:

- 2 costillares de cerdo

Para el adobo:

- 3 cucharadas de azúcar moreno,
- 1 cucharadita de sal y 1 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
- 1 cucharada de miel
- 1 cucharada de vinagre Módena
- Aceite de oliva

Dedicación : 30 minutos

Horneado : 90 minutos

Cantidad : 4 personas



1 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 la nevera unas dos horas.**

2 Sacamos la costilla de la nevera 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 ponemos la costilla en mitad del horno y **horneamos a 200ºC 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.**

3 Mientras preparamos la **SALSA BARBACOA**: Ponemos en una cazuela dos cucharadas de **aceite** a calentar, añadimos la **cebolla** y los **ajos** picados en tacos, una cucharadita de **comino** y dos cucharadas de **azúcar moreno**. Cocinamos a fuego medio-alto durante 3-4 minutos removiendo. Pasado ese tiempo añadimos el **tomate triturado** 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 hierba de nuevo, bajamos el fuego a la mitad y dejamos que se reduzca durante unos 15 minutos. Cuando esté cremosa, la trituramos, apagamos el fuego y dejamos reposar hasta el momento de su utilización.

4 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 y acompañamos con el resto de la salsa barbacoa en una salsera.