

PLATO DE FONDO

COSTILLITAS BBQ PERFECTAS

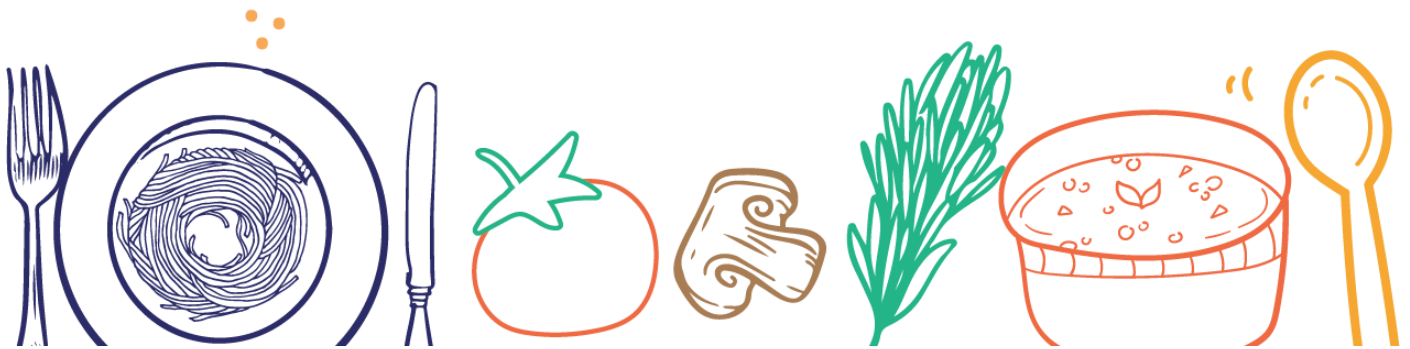


Ingredientes:

- 1/2 taza de azúcar morena
- 1 cucharadita de paprika
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de eneldo
- Aliños que más te gusten
- Aceite de oliva
- Corte de costillas
- 1 taza de la salsa BBQ

Preparación

- Poner en un pocillo 1/2 taza de azúcar morena +1 cucharadita de paprika+ una cucharadita de ajo en polvo +1 cucharadita de sal +1 cucharadita de eneldo + los Aliños que más te gusten si así lo prefieres. Revuelve todo y reserva.
- Baña por todos lados con aceite de oliva, un buen corte de costillas y luego es polvorea la mezcla de aliños reservada.
- Masajea por todos lados para que se impregnen los sabores. Si tienes tiempo, déjala reposar un par de horas en el refrigerador.
- Poner las costillas adobadas en una fuente que pueda ir al horno y tapar con Alusa Foil apretando bien todos los bordes para que quede muy hermético y llevar al horno a 180° por 2 1/2 horas.



- Pasado este tiempo sacar del horno. Debería estar la carne muy blanda. Bañar las costillas con sus propios jugos + 1 taza de la salsa BBQ que más te guste.
- Subir el horno a 200° y cocinar por 20 a 30 minutos más hasta que esté dorada y caramelizada toda la superficie. Y ya están listas las costillitas para disfrutar.

