

PLATO DE FONDO

COSTILLAS CON BBQ CASERA



Ingredientes:

- 120 g de azúcar morena
- 30 cc de vinagre blanco
- 130 g de ketchup
- 40 cc de Aceite De Oliva
- 30 gr de salsa perrins
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 1 cucharadita de pimienta limón
- 1 cucharadita cebolla en polvo
- 2 cucharaditas de paprika
- 40 cc de agua
- Costillar

Preparación

- Poner en un pocillo 120 g de azúcar morena + 30 cc de vinagre blanco + 130 g de ketchup + 40 cc de aceite de oliva + 30 gr de salsa perrins (o salsa de carne) + 1 cucharadita de ajo en polvo + 1 cucharadita de pimienta limón + 1 cucharadita cebolla en polvo + 2 cucharaditas de paprika + 40 cc de agua. Mezclar.
- Estirar papel aluminio y acomodar el costillar. Bañar por ambos lados la carne con 2/3 de la mezcla. Envolver con aluminio toda la carne (que quede bien sellado) y llevar al horno a 150 grados por 2 1/2 hrs.
- Pasado el tiempo abrir el papel aluminio y pincelar la carne por toda la superficie con el resto de la salsa, subir la temperatura a 180 grados y llevar nuevamente al horno por 30 minutos más o hasta que se caramelize y esté bien dorada.

