

## PLATO DE FONDO

# COSTILLAR DE CERDO CON BBQ Y PIÑA



### Ingredientes:

- 1/2 taza de jugo de piña en conserva
- 6 cucharadas de soya
- 1 cucharada de ketchup
- 1 cucharada de mostaza
- 1 cucharadita de sal
- Pimienta
- Uno o dos cortes de costillas de cerdo
- Ajos
- Rodajas de piña
- 1 taza de salsa BBQ

### Preparación

- Poner en un bowl 1/2 taza de jugo de piña en conserva + 6 cucharadas de soya + 1 cucharada de ketchup + 1 cucharada de mostaza + 1 cucharadita de sal + pimienta a gusto y mezcla.
- Extiende papel aluminio en una fuente y acomoda uno o dos cortes de costillas de cerdo, baña por ambos lados los trozos de carne.
- Parte una cabeza completa de ajos en dos y acomoda al lado de la carne.
- Pon rodajas de piña sobre la carne.
- Tapar con el papel aluminio tratando de que quede bien sellado para que no se escape el vapor ni los jugos.



- Llevar al horno precalentado a 170 grados y cocinar por 2 1/2 hrs.
- Saca del del horno, y confirma que la carne está Mega blanda y tierna. Si no está “súper” blanda, tápalo y llévalo un rato más al horno.
- Baña la carne con 1 taza de salsa BQQ, remueve las piñas para embetunar toda la carne.
- Subir el horno a 190 grados y llevar la fuente a cocinar, destapado, por 30 min más, para que se caramelicé y quede con color fascinante.

