RECETA

Costillas BBQ

Costillas baby back tiernas con especias y una cobertura BBQ caramelizada.

4 personas | 180 minutos | Difícil dificultad



INGREDIENTES

Costillar de cerdo baby back Ver en Cortes premium →	1 pieza de aproximadamente 3½ lb
Azúcar morena	1 cucharada
Pimentón ahumado	1 cucharadita
Ajo en polvo	1 cucharadita
Sal	1 cucharadita
Pimienta negra	½ cucharadita
Salsa BBQ	1 taza
Miel	2 cucharadas
Mostaza Dijon	1 cucharada

PREPARACIÓN

1 Prepara el costillar.

Voltea el costillar con los huesos hacia arriba. Desliza un cuchillo bajo la membrana blanca que cubre los huesos, levántala por un extremo, sujétala con papel de cocina y jálala hasta retirarla completa; si la dejas, la carne queda correosa por ese lado. Seca la pieza. Mezcla el azúcar morena, el pimentón, el ajo en polvo, la sal y la pimienta y frota el costillar por todos lados. Déjalo reposar 30 minutos, o tapado en el refrigerador desde la noche anterior.

2 Hornea a baja temperatura.

Precalienta el horno a 160 °C. Coloca el costillar en una bandeja con los huesos hacia abajo y cúbrelo bien con papel aluminio, sellando los bordes. Hornea entre 2 y 2½ horas. Está listo cuando la carne se ha retraído alrededor de 1 cm de las puntas de los huesos y el costillar se dobla con facilidad al levantarlo por un extremo con pinzas. El cerdo es seguro desde 63 °C, pero para que las costillas queden tiernas el interior debe llegar a 88–90 °C.

3 Prepara el glaseado.

Mezcla en una olla pequeña la salsa BBQ, la miel y la mostaza. Caliéntala a fuego medio 2–3 minutos, moviendo, hasta que quede uniforme. Reserva.

4 Glasea y dora.

Retira el papel aluminio y descarta el líquido de la bandeja. Sube el horno a 200 °C. Barniza el costillar con la mitad del glaseado y hornea sin cubrir 15–20 minutos, barnizando otra vez a la mitad del tiempo. Vigílalo: la miel se quema rápido. Deja reposar 10 minutos y corta entre los huesos para servir.

Ensalada de repollo

3 tazas de repollo rallado · 1 zanahoria rallada · 3 cucharadas de mayonesa · 1 cucharada de vinagre blanco · 1 cucharadita de azúcar · Sal y pimienta al gusto

Mezcla la mayonesa, el vinagre, el azúcar, la sal y la pimienta en un bol. Agrega el repollo y la zanahoria y revuelve hasta cubrir. Refrigera al menos 30 minutos antes de servir para que el repollo se ablande un poco y tome el sabor del aderezo.