



Costillas de cerdo con salsa barbacoa

Ingredientes para 4 personas:

1.250 gr. de costillar de cerdo

1 taza de azúcar moreno

1 cucharada de sal gorda

1 cucharada de ajo en polvo

1/2 cucharada de pimentón picante

2 tazas de salsa barbacoa

Precalienta el horno a 150°.

Mezcla todos los ingredientes secos.

Añade la salsa barbacoa y mezcla bien.

Coloca en una fuente de horno unas tiras de papel de plata. Pon encima las costillas y cúbreelas con la salsa.

Cierra bien el paquete.



Hornea durante 3 horas.

Enciende el gratinador del horno al máximo.

Corta las costillas en trozos. Necesitarás un cuchillo tipo machete y un afilador para golpearlo.
Si te parece muy complicado opta por comprarlas ya cortadas.

Mete al horno unos minutos hasta que empiecen a salir burbujas.

Sirve con una buena fuente de patatas fritas.