



# Recetas

## Costillas de cerdo BBQ al horno

Las costillas fueron durante mucho tiempo parte de la gastronomía afroamericana del sur de Estados Unidos. Cuando comenzaron a migrar a las ciudades del norte, llevaron con ellos sus costumbres culinarias y poco a poco las costillas de cerdo cocinadas a la barbacoa comenzaron a popularizarse por todo el país. Aunque el método de cocción era el mismo, todas las familias tenían su propia receta especial para marinar las costillas. En 1909 se inventó la primera salsa barbecue. Así fue cómo nacieron las deliciosas costillas de cerdo BBQ.



Fácil



4 Horas



Cocina



3-4



### Ingredientes

- 2 Rack de costilla tipo San Luis o Baby back

#### Ingredientes del Rub

- ½ taza de Azúcar morena
- 3 Cdas. Pimentón dulce
- 2 Cdas. Pimentón cayena
- 2 Cdas. Pimiento negra
- 3 Cdas. Ajo en polvo
- 2 Cdas. Orégano

#### Ingredientes del marinado

- 1 taza de Aceite de oliva
- 1 taza de Brandy
- 3 Cdas. Pimentón dulce
- 2 Cdas. Pimentón cayena
- 1 Cda. Semillas de hinojo
- 1 Cda. Romero
- 1 Cda. Tomillo

### Utensilios

- Papel de aluminio
- Brocha
- Bandeja para hornear
- Pinzas de cocina
- Guantes de temperatura

### Preparación

- Retírales la membrana a las costillas con la ayuda de un cuchillo punta redonda y un trapo, lávalas con 1 limón y sécalas bien con papel absorbente.
- Mete los 2 Rack de costillas en una bolsa con el marinado y déjalas en la nevera por 24 horas.
- Sácalas de la nevera, retira el marinado, déjalas agarrar temperatura ambiente, sazónalas con Sal Bahía Refinada Gruesa al gusto y el Rub.
- Calienta el horno a 400 F y coloca las costillas sobre la rejilla con los huesos hacia abajo y pon una bandeja abajo para recoger los jugos, hornéalas por 1 hora.
- Saca las costillas y envuélvelas por separado con 2 capas de papel aluminio.
- Vuélvelas a meter en el horno a la misma temperatura y déjalas cocinar 2 horas más.
- Sácalas del horno y del papel aluminio, colócalas en una bandeja.
- Píntalas por ambos lados con nuestra deliciosa SALSA BBQ MIKE, vuélvelas a colocar en el horno por 15 minutos más, o hasta que queden bien doradas.
- Acompáñalas con papas fritas y una cerveza bien fría. Buen Provecho!!!