

Costillas de cerdo asadas



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 0min , Tiempo de cocción: 7hrs. 0min

Tiempo total: 7hrs. 0min , Número de porciones: **6**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/costillas-de-cerdo-asadas>

Preparación

En un tazón pequeño, mezcle el pimentón, el azúcar negro, la pimienta de cayena, la sal y la pimienta. Frote esta mezcla en todo los dos lados de las costillas. Disponer las costillas de forma parada en la olla colocando la parte gruesa abajo y el lado de la carne contra los bordes. Vierta la salsa barbacoa sobre las costillas, tape y cocine durante 6-8 horas a baja temperatura. Una vez que la cocción lenta inicial se ha llevado a cabo, con mucho cuidado llevar las costillas con el lado grueso hacia arriba a una fuente para hornear forrada con papel aluminio. De la olla de la primera cocción, retire con una cucharada toda la grasa que ha quedado en la parte superior de la salsa. Colar el resto, colocarlo en una cacerola pequeña y llevar a ebullición. Dejar cocer a fuego lento y reducir en aproximadamente un tercio, aproximadamente 15 minutos. Vierta la salsa sobre las costillas y llevar a la parrilla de horno. Asar durante 3 o 4 minutos. Sacarlos, darlas vuelta y con una cucharada tome salsa y viértala por encima de las mismas nuevamente. Asar otros 9 minutos. Sirva acompañado de la salsa restante. Disfrute!

Ingredientes

- 3 cucharada/s Pimentón dulce molido
- 2 cucharada/s Azúcar negra
- 1 poco Pimienta
- 1 poco Sal
- 1/4 cucharadita/s Pimienta de cayena
- 1 kgrs. Costillas de Cerdo
- 3 taza/s Salsa Barbacoa
- 1 poco Aceite vegetal en aerosol

Categorías

Cumpleaños, Día de la Madre, Año Nuevo, Día Especial, Todo el año, Costosa, Carne, Visitas, Plato Principal

