

Costillas de Cerdo al BBQ



*imagen con fines ilustrativos



Preparación
70 minutos



Rinde
4 porciones

INGREDIENTES

- 1 ½ kg de **costillas de cerdo San Luis**

Para el marinado:

- ½ taza de mostaza
- ½ taza de miel de abeja
- ½ taza de azúcar morena
- ½ taza de salsa de tomate
- 2 tazas de agua o 1 cerveza (opcional)
- 1 taza de salsa de barbacoa para barnizar.

Para las papas:

- ¼ taza de aceite vegetal o de oliva
- 1 rollo de romero fresco
- 3 tazas de papas miniaturas
- sal y pimienta negra al gusto

PREPARACIÓN

1. Coloque en un tazón las costillas, puede ser enteras o partidas en trozos.
2. Agregue todos los ingredientes de la marinada, excepto el agua y deje marinando por lo menos 2 horas o de un día para otro para concentrar sabores.
3. Precaliente el horno a 375°F (190°C).
4. Coloque las costillas en una bandeja. Agrégueles el agua o la cerveza, tape con papel de aluminio y hornee aproximadamente 1 hora hasta una temperatura interna de 155°F. Una vez cocinadas las costillas, destape la bandeja y barnícelas con la salsa BBQ y vuélvalas a meter al horno hasta que se vean caramelizadas.

PREPARACIÓN DE LAS PAPAS

1. Coloque en una licuadora el aceite, las hojas de romero, la sal y la pimienta. Licue por un momento y agregue el licuado a las papas colóquelas en una bandeja y llévelas al horno hasta que queden cocinadas y doradas.
2. Sirva inmediatamente las costillas con las papas