Costillas a la Barbacoa

Ingredientes

Para 4 personas

- Costilla de cerdo1.5 kg
- Agua
- Sal
- Salsa Barbacoa .

Elaboración

- Poner las costillas a hervir en agua salada durante una hora y cuarto a fuego medio
- Poner las costillas en una bandeja para hornear y untar las costillas con abundante salsa barbacoa
- Poner el horno a precalentar a 200º grados e introducir la bandeja
- Bajar a 180º y dejarlas hasta que se doren (unos 40 o 45 minutos)

Para la salsa barbacoa yo he usado lo siguiente:

- 1 sobre de sazonador BBQ de mercadona
- 1 zumo de limón
- Ketchup (varía según prefieras la consistencia)
- miel (varía según prefieras)

Poner todo en un bol y mezclar bien

From:
https://wiki.intrusos.info/ - **LCWIKI**

Permanent link:
https://wiki.intrusos.info/doku.php?id=varios:recetas:costillasbarbacoa

Last update: **182023/01/ 13:37**