Costillas a la barbacoa

Ingredientes

- 2 o tres costillares de cerdo
- salsa barbacoa
- sal
- pimienta negra
- aceite
- 2 o tres papas

Elaboración

- salpimentamos las costillas
- las embadurnamos de salsa barbacoa por ambos lados
- cortamos papas en lochas y las ponemos en la cubeta como base
- ponemos un poco de sal y un chorrito de aceite
- encima de las papas ponemos las costillas
- tapamos la olla y programamos en potencia alta 4 h o en baja 8 horas



para que quede mejor a las 2h podemos volver a poner salsa barbacoa en el costillar

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

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

Last update: **282024/03/ 21:02**