

COSTILLAS BBQ AL HORNO

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 2 horas y 15 minutos

Ideal para 6 personas

Ingredientes:

Para hacer las costillas:

- 4 libras de costillitas de cerdo*
- 2 cucharaditas de ajo en polvo
- 1 cucharadita de cebolla en polvo
- 2 cucharaditas de pimentón
- 2 cucharaditas de sal
- 1 cucharadita de pimienta negra molida
- 1/2 cucharadita de comino
- 1 cucharadita de chile en escamas o cayena en polvo (opcional)
- 2 cucharadas de aceite de oliva

Para hacer la salsa:

- 2 tazas de salsa barbacoa
- 3 cucharadas de ajo picado
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cucharada de salsa Worcestershire
- 1/2 cucharada de pimienta de cayena (opcional)
- 1 cucharadita de sal

Instrucciones:

1. Precalienta el horno a 350 F (180 C). Forrar una bandeja para hornear grande con papel aluminio.
2. Despega la membrana dura que cubre la parte inferior/lado óseo de las costillas (es una capa blanca semi transparente), una vez sin membranas colócalas en el molde para hornear que tenías listo.
3. En un recipiente pequeño agrega el ajo en polvo, la cebolla en polvo, el pimentón, la sal, la pimienta, el comino y el chile o Cayena, combinarlo bien.
4. Espolvorea el condimento sobre las costillas y rocía con aceite, frota el condimento por todas las costillas en ambos lados, cubre con papel aluminio y hornea por 2 horas.



5. Durante los últimos 5 minutos de tiempo de cocción de las costillas, en un recipiente agrega los ingredientes para hacer la salsa y mezcla bien.
6. Retira las costillas del horno, quitar el papel aluminio y untar la parte superior de las costillas con la mezcla de salsa barbacoa.
7. Aumenta la temperatura del horno a 460 F (240 C). Regresa las costillas al horno, sin tapar, y hornear por otros 10 minutos.
8. Sacar del horno, déjalas reposar durante 10 minutos para permitir que los jugos vuelvan a circular en la carne antes de cortarla. ¡Listas para Disfrutar!

Notas:

*Las costillas que son mejores para esta receta son las Baby Back Ribs (costillitas de cerdo), se llaman "babys" porque son más cortas que las costillas de cerdo (spare ribs), tienen mucha carne magra entre y encima de los huesos.

*Trata de usar una salsa barbacoa de buena calidad para esta receta y la salsa barbacoa tradicional, no ahumada ni con miel.