



Costillas de Res al Horno

Sirve a seis

- 2 costillares pequeños de res
- Jugo de 2 limones
- 8 dientes de ajo –finamente picados
- 2 cucharadas comino molido
- 2 cucharadas de sal
- 2 cucharadas de pimienta negra

Prepare las costillas removiendo la membrana de la parte del hueso. Esto se hace separando la membrana en una esquina y jalándola con una toalla de papel. Bote la membrana a la basura. Retire el exceso de grasa de las costillas y póngalas en una fuente.

Divida de formas iguales el jugo de limón, el ajo., el comino. La sal y la pimienta en ambos lados de las costillas. Frote todo bien para que quede una capa uniforme. Cubra la fuente con plástico y métala al refrigerador. Deje que se maceren por un mínimo de tres horas o hasta doce horas.

Caliente el horno a 165 grados.

Ponga las costillas sobre una rejilla encima de una lata de hornear. Cubra la lata con papel aluminio y métala al horno por una hora y media. Prepare los guajillos mientras se cocinan las costillas.

PARA LOS GUAJILLOS:

- 4 chiles Guajillo secos o ají colorado (Panca)
- ½ taza del líquido de remojo
- 3 ajos pelados y partido por la mitad
- 1 pedazo pequeño de cebolla
- 1 cucharadita de orégano seco
- 1 cucharadita de comino molido
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharada de aceite
- ½ taza de miel de abeja
- 1 cucharilla de vinagre de manzana

Si tiene cocina a gas, coja los chiles con una pinza y póngalos directamente sobre el fuego de su hornalla. Deje que se tiznen de todo lado, sin quemarlos. Póngalos en un bol y cúbralos con agua hirviendo. Ponga un platillo chico encima de los chiles para que no floten. Deje que los chiles se remojen por 30 minutos.

Si no tiene cocina a gas, ponga los chiles dentro de una sartén seco y, cuando este bien caliente, apreté los chiles hasta que se empiecen a tizar. Siga el mismo proceso que arriba.

Una vez remojados los chiles, retíreles las pepas y los tallos. Póngalos en una licuadora con media taza del líquido de remojo, los ajos, la cebolla, el comino, el orégano y la sal. Licue hasta tener una pasta uniforme.

Caliente el aceite en una sartén y cuele la pasta de los chiles. Mezcle bien. Aumente la miel y el vinagre, mezcle bien y haga hervir suavemente – a fuego lento – por unos diez minutos, hasta que la salsa se espese y se reduzca.

Después de una hora y media u hora y tres cuartos, retire las costillas del horno y póngales la mitad de la salsa de guajillo. Asegúrese de cubrir bien todas las costillas con la salsa. Vuelva a poner las costillas al horno y deje que cocinen por una hora – sin el aluminio. Retírelas una vez más y póngales el resto de la salsa. Cocínelas por una hora más. Retire las costillas del horno, córtelas y disfrútelas!