



Costillas al Horno con Salsa Barbacoa

Sirve a cuatro

- 1 costillar de puerco (chancho) de más o menos 2 kilos
- 1 cucharada de paprika
- 1 cucharada de ajo en polvo
- 1 cucharilla de chile en polvo
- 1 cucharada de azúcar morena
- 1 cucharilla de sal
- 2 cucharadas de aceite (yo use oliva)
- 1 taza de salsa de barbacoa

Prepare las costillas retirando bien la membrana de la parte del hueso. Simplemente levántela con un cuchillo filo, agárrela con una servilleta o toalla de papel y júela hasta sacarla completamente.

Caliente el horno a 375 grados F (190 C).

Haga una pasta con la paprika, ajo en polvo, chile, azúcar morena, sal y aceite en un bol. Embadurne las costillas – a los dos lados – con la pasta. Deje que reposen a temperatura ambiente por unos 30 minutos.

Ponga el costillar en una fuente con el hueso hacia abajo y cubra la fuente con papel aluminio. Métala al horno por 60 minutos. Saque la fuente y destape con mucho cuidado – no se queme con la fuente o el vapor – y embadurne la mitad de la salsa de barbacoa en el lado de la carne. Vuelva a cubrir la fuente y regrésela al horno por 30 minutos. Sáquela de horno y repita la embadurnada con la salsa de barbacoa. Regrese la fuente al horno sin tapparla y deje que la salsa se caramelicé por unos 15 a 30 minutos – dependiendo del tamaño de su costillar.

Corte las costillas de a una y sírvalas con extra salsa barbacoas. Buen provecho!