



Costillas en salsa BBQ al chipotle

Categoría: Plato Fuerte, Carne de cerdo, Chiles, Salsas, Vinagre

Estas costillas en salsa BBQ al chipotle están para chuparse los dedos. ¡Qué delicia!



Preparación
60 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 1 Kg de Costillas de cerdo
- 1 diente Ajo pelado
- 4 hojas de Laurel
- 8 cdas de Cebolla blanca
- 4 tazas de Agua
- 2 cdtas de Sal
- 1 taza de Salsa Catsup La Costeña®
- 80 mls de Salsa Negra La Costeña®
- 8 cdas de Chipotles Picados en Adobo La Costeña®
- 1 taza de Vinagre Blanco de Alcohol de Caña La Costeña®
- Pimienta negra molida al gusto



Preparación

1. Colocar las costillas, el ajo, el laurel, la cebolla, el agua y la sal en la olla exprés por 20 minutos.
2. En una olla agregar la salsa catsup, la salsa negra, los chipotles, el vinagre y la pimienta, mezclar. Calentar, licuar y reservar.
3. Colocar las costillas en una charola para horno y barnizar con la salsa anterior, hornear a 200°C por 5 minutos, barnizar nuevamente y terminar horneando 5 minutos más a 200°C.
4. Cortar las costillas, servir bañadas en salsa y acompañar con puré de papa al gusto.