Costillas a la Barbacoa

Ingredientes

Para 4 personas

- Costilla de cerdo1.5 kg - Agua - Sal - Salsa Barbacoa .

Elaboración

1. Poner las costillas a hervir en agua salada durante una hora y cuarto a fuego medio
2. Poner las costillas en una bandeja para hornear y untar las costillas con abundante salsa barbacoa
3. Poner el horno a precalentar a 200º grados e introducir la bandeja
4. Bajar a 180º y dejarlas hasta que se doren (unos 40 o 45 minutos)

Para la salsa barbacoa yo he usado lo siguiente 1 sobre de sazonador BBQ de mercadona 1 zumo de limón Ketchup (varía según prefieras la consistencia) miel (varía según prefieras)

Poner todo en un bol y mezclar bien

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

Permanent link:
https://intrusos.info/doku.php?id=varios:recetas:costillasbarbacoa&rev=1638351336

Last update: **2023/01/18 14:21**