

# Costillas en salsa barbacoa asiática



En esta ocasión vamos a preparar una costilla de cerdo con salsa barbacoa, que está de rechupete. Se trata de una salsa barbacoa asiática, llena de sabor y texturas. Una tierna costilla que hará las delicias de los más carnívoros.



**Dedicación :** 5+5 minutos

**Cocción :** 45-50 minutos

**Cantidad :** 4 raciones

## Ingredientes :

- 2 kg de costilla de cerdo
- 200 g de ketchup
- 30 ml de vinagre de módena
- 30 ml salsa de soja ( o salsa teiyaki)
- 2 cucharadas de miel
- 2 cdas polvo de 5 especias (clavo, anís estrellado, hinojo, canela, jengibre)
- una cucharadita de tomillo
- una cdita de ajo en polvo
- una cdita de pimienta negra
- un chorro de aceite de oliva

- 1 Lavamos, secamos y cortamos las costillas en piezas de una costilla. Ponemos a precalentar el horno a 220º C.
- 2 Echamos las costillas en un bol y añadimos el vinagre de módena, la salsa de soja y si tenemos el combinado de “5 especias en polvo”, echamos un par de cucharadas (si no es así en su lugar echamos un poco de jengibre en polvo, canela, hinojo, 2 clavos). Añadimos además, media cucharadita de tomillo, media de ajo en polvo, media de pimienta negra y dos cucharadas de miel. Mezclamos todo bien para que las costillas queden impregnadas de las salsas y las especias. A continuación echamos un chorro de aceite y mezclamos ligeramente.
- 3 En una fuente para asar vamos colocando sobre la base las costillas con la carne hacia abajo. Horneamos a 220ºC durante 30 minutos en la parte central del horno, con calor arriba y abajo. Al cabo de los 30 minutos sacamos la bandeja y les damos la vuelta a las costillas, poniendo la carne hacia arriba y horneamos de nuevo a 220ºC durante 20 minutos.
- 4 Retiramos y ya tendríamos listas nuestras costillas a la barbacoa. En total hemos horneado unos 50 minutos y tenemos unas costillas sabrosas, tiernas y muy jugosas.

más recetas en



**envidia Cocina.com**