elGourmet

Costilla Ahumada en Barbacoa

Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Jugo de Naranja: 2 Tazas
Apio en polvo: 1 cda
Sal: 1 Taza
Mostaza: 1 cda
Salsa Inglesa: 3 cdas
Miel: 1 Taza
Ajo en polvo: 2 cdas
Carbon: 1 unidad
Pimienta negra molida: 1/2 Taza
Rack de cerdo: 1 unidad
Salsa Ketchup: 2 Tazas
Vinagre de chiles: 4 cdas

Ensalada

Aceite De Oliva: 2 cdas
Lechuga baby: 1/2 unidad
Manzana verde: 1 y 1/2 unidad
Pimienta negra molida: c/n
Verdolaga: 1/2 Taza
Cebolla Morada: 1/4 unidad
Limon: 1 unidad
Rúcula: 1/2 Taza
Sal: c/n
Vinagre de manzana: 2 cdas

Preparación de la Receta

- Mezclar la sal fina, la pimienta negra en polvo, el *apio* en polvo y el *ajo* en polvo
- Con esta preparación *sazonar* la carne por todos lados.
- Mezclar *jugo* de *naranja*, la salsa inglesa, la *mostaza*, la salsa *kétchup*, la miel de abeja y el *vinagre* de chiles en escabeche.
- Llevar a fuego en una sartén hasta que reduzca a la mitad.
- Bañar el costillar y hornear por 40-45 minutos a 180 ºC y posteriormente a 150 ºC por 35 minutos más
- Retirar del horno.
- Quemar a fuego directo un carbón y colocar en la charola de la carne, cubrir con papel aluminio y dejar ahumar por 30 minutos.

Ensalada

- Mezclar la *manzana* verde *rebanada*, la *cebolla* morada fileteada, la *lechuga* baby, las verdolagas y la *rúcula*.
- *Condimentar* con una vinagreta hecha con el *vinagre* de *manzana*, el *jugo* de *limón*, la sal, pimienta y aceite de oliva.

Armado

- Cortar el costillar para dividir cada **costilla**
- Servir con ensalada.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/costilla-ahumada-en-barbacoa