

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 *ketchup*, 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 °C y posteriormente a 150 °C 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>