

Costillar de novillo - Costillar de cerdo



Ingredientes

Salsa bbq

Pimentón Ahumado: 1 cdita.

Clavos De Olor: cdita.

Jugo de Limón: 1/2 Unidad

Jugo de Naranja: 1 Unidad

Pimienta Negra: 1 cdita.

Rama de tomillo: Cantidad necesaria

Salsa ketchup sachet: 500 grs.

Azucar rubia: 200 grs.

Cest de limón:

Laurel: 2 Hojas

Ajo: 2 Dientes

Jugo de Naranja: 1 Unidad

Semillas de comino: 1 cdita.

Rama de romero: Cantidad necesaria

Semillas De Coriandro: 1 cdita.

Preparación de la Receta

Costillar de novillo

- Pintar el costillar con la salmuera a medida que se cocina.

Costillar de cerdo

Salsa bbq

- Unir los ingredientes líquidos y agregar después los sólidos
- A fuego bajo hacer una reducción en la *cacerola* por unos 20 a 30 minutos, hasta obtener una consistencia deseada.
- Dejar enfriar y pintar el costillar en la parrilla mientras se cocina
- Guardar el sobrante en heladera
- Su duración es de 10 días

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/costillar-de-novillo-costillar-de-cerdo>