Costillas a la barbacoa

Tiempo de preparación: 210 Min

Ingredientes

Chiles frescos picados: 3 Unidades
Concentrado de tomate: 1 cda
Pimiento verde: 1 Unidad
Limón cortado en cuartos: 1 Unidad
Sal:
Pimientos Amarillos: 2 Unidades
Miel: 2 cdas.
Costillas de ternera partidas por la mitad: 4 Unidades
Rábanos: 10 Unidades
Romero: 1 Rama
Aceite De Oliva:

Preparación de la Receta

- Precalentamos el horno a 200ºC
- Lavamos y picamos los chiles, el *limón* y el *romero*
- Cortamos los pimientos y los rábanos en tiras finas
- Reservamos.
- Luego, mezclamos en un bol grande todas las verduras con la miel, una cucharada de concentrado de *tomate*, aceite de oliva y sal
- Reservamos tiras de verduras para acompañar
- Mezclamos hasta integrar bien todos los ingredientes.
- Luego, envolvemos las costillas en papel de aluminio y horneamos durante 3 horas.
- Cuando las costillas estén listas, las colocamos con los pimientos y el *rábano* en tiras en un plato.
- Servimos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/costillas-a-la-barbacoa