Costillas de cerdo en barbecue oriental

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Pimienta negra recién molida: A gusto
Costillas de cerdo: 2 k
Romero fresco picado: 2 Ramas
Orégano fresco picado: 2 Ramas
Vino Tinto: 750 cc
Guindilla picada: 1 cda.
Salsa Inglesa: 150 cc
Salsa de soja: 2 cdas.
Agua: 750 cc
Perejil picado: 1 cda.
Tomillo fresco: 2 Ramas

Barbecue oriental

Guindilla seca: 1 cdita.
Aceite de ajonjolí (sésamo): 4 cda.
Salsa de soja: 4 cdas.
Vinagre de moras: 6 cda.
Salsa de ostras: 4 cdas.
Miel: 8 cdas.
Peperoncino: 1/2 cdita.
Hoisin: 5 cdita.

Cebollas caramelizadas

Cebollas: 5 Unidades
Miel: 4 cdas.
Salsa de soja: 2 cdas.
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Laurel: 4 Hojas
Tomillo: 2 Ramas
Caldo de carne: 1 L

Preparación de la Receta

- Coloque en una fuente grande las costillas de **cerdo** y agregue el *tomillo* picado, la *guindilla*, el *perejil*, *romero* y *orégano* picado, salsa inglesa y la salsa de soja, cubra la fuente con papel film y deje *marinar* en la heladera durante 24 horas aproximadamente.

Barbecue oriental

- Coloque en un bowl el *peperoncino* junto con la *guindilla* seca, la salsa de soja, el aceite de *ajonjolí*, el *vinagre* de moras, la miel, hoisin y la salsa de ostras, mezcle bien.

Cebollas caramelizadas

- Pele y corte las cebollas en juliana.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee las cebollas, una vez transparentes incorpore las hojas de *tomillo*, el caldo de carne, la miel, la salsa de soja y las hojas de *laurel*, cocine a fuego medio hasta que el caldo se evapore y la miel se caramelice.

Armado

- Transcurrido el tiempo de maceración coloque la carne en una olla caliente junto con la *marinada*, sazone con pimienta y cubra con el vino y el agua, tape la olla con papel aluminio y cocine a fuego mínimo durante 2 horas.
- Pasadas las 2 horas de cocción retire la carne y colóquela en una fuente, una vez fría, unte generosamente las costillas con la salsa de **barbecue** y cocine en horno precalentado a temperatura máxima por espacio de 15 minutos.

Presentación

- Sirva en un plato una porción de *costilla* de *cerdo* y cubra con las cebollas caramelizadas.
- Acompañe con un vino tinto.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/costillas-de-cerdo-en-barbecue-oriental