

# Costillas de Cerdo Estilo Barbecue



## Ingredientes

**Aceite De Oliva:** c/n

**Azucar:** c/n

**Chorizo picado:** 1/4 unidad

**Endivias:** 4 Unidades

**Pimiento largo:** 1 unidad

**Sal gruesa:** c/n

**Aceite Neutro:** c/n

**Cebolla:** 1 unidad

**Costillar de cerdo:** 2 kgs

**Papas cocidas:** 4 Unidades

**Sal:** c/n

**Vinagre Blanco:** c/n

## Barbacue

**Aceite de Chiles:** c/n

**Dientes de ajo:** 2 Unidades

**Orégano:** c/n

**Polvo de Chile colorado:** c/n

**Vinagre:** c/n

**Azúcar moreno:** c/n

**Clavo De Olor:** 2 Unidades

**Pimienta Negra:** c/n

**Sal:** c/n

## Preparación de la Receta

- Barnizar las costillas con aceite y sal gruesa por los dos lados y llevar a la parrilla del lado del *hueso*.
- Cuando estén en término medio barnizar con **barbecue** y llevar al ahumador para terminar la cocción.

## Barbecue

- Mezclar 2 dientes de *ajo*, sal, azúcar moreno, pimienta negra, clavo de olor y procesar en un mortero.
- Agregar el polvo de *chile*, *orégano*, chorrito de aceite de chiles y *vinagre*.

## Vinagreta

- En un recipiente poner sal, azúcar, *vinagre* blanco y aceite de olivo.
- Bañar endivias en vinagreta y llevar a las brasas reservamos la vinagreta que sobre.

## Armado

- Cortar en pluma la *cebolla* y papas en cuartos.
- Poner en un sartén a que se doren junto con la cebollas.
- Agregar el chorizo, sal y el *pimiento* largo cortado en rodajas delgadas.
- Dejar todo a que se salte hasta que este *cocido*
- Sacar las costillas y emplatar con las endivias y las papas con chorizo.
- Bañar todo con la vinagreta que sobró

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