Costillas de Cerdo Estilo Barbecue



Ingredientes

Aceite De Oliva: c/n
Aceite Neutro: c/n
Azucar: c/n
Cebolla: 1 unidad
Chorizo picado: 1/4 unidad
Costillar de cerdo: 2 kgs
Endivias: 4 Unidades
Papas cocidas: 4 Unidades
Pimiento largo: 1 unidad
Sal: c/n
Sal gruesa: c/n
Vinagre Blanco: c/n

Barbacue

Aceite de Chiles: c/n
Azúcar moreno: c/n
Dientes de ajo: 2 Unidades
Clavo De Olor: 2 Unidades
Orégano: c/n
Pimienta Negra: c/n
Polvo de Chile colorado: c/n
Sal: c/n
Vinagre: 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