

Costillas especiadas



Ingredientes

Azúcar moreno: 55 g

Costillas de cerdo al estilo americano: 1 k

Papas fritas gruesas (opcional):

Chili en polvo: 1 cdita.

Sal: 2 cditas.

Pimentón Ahumado: 2 cditas.

Preparación de la Receta

- Para comenzar, cortamos las piezas de costillas en cuatro trozos.
- Luego, en un bol, mezclamos el *pimentón* con el *chili*, el azúcar y la sal.
- Untamos la carne por los dos lados con las *especias* y las colocamos en una bandeja de horno forrada con papel vegetal. Cubrimos con papel de aluminio para que se cocinen sin secarse.
- Llevamos a un horno precalentado a 160°C durante 1 hora. Pasado ese tiempo, retiramos el papel de aluminio y subimos la temperatura del horno a 220°C. Dejamos cocinar durante 15 – 20 minutos más o hasta que estén doradas.
- Servimos las costillas con papas fritas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/costillas-especiadas>