# Costillitas bbq a los cuatro chiles

Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

**Romero**: 1 cda.
**Sal y Pimienta**: A gusto
**Costillas de cerdo**: 10 Unidades
**Aceite De Oliva**: 2 cda.

### Choclo asado

**Aceite De Oliva**: Cantidad necesaria
**CHOCLOS**: 2 Unidades
**Sal y Pimienta**: A gusto

### Marinada

**Azucar rubia**: 3/4 Taza
**Orégano seco**: 1/4 cdita.
**Cebolla**: 1/2 Unidad
**Ajo picado**: 3 cdita.
**Vinagre de manzana**: 2 Taza
**Chile chipotle ahumado**: 3 cdita.
**Mostaza en polvo**: 1/4 cda.
**Salsa Inglesa**: 3 cdas.
**Semillas de cilantro**: 1/4 cdita.
**Chile Guajillo**: 2 Unidades
**Pure de tomate**: 2 Taza
**Piloncillo**: 100 g
**Chile jalapeño en vinagre**: 3 cditas.
**Chile pasilla**: 2 Unidades

### Mayonesa

**Mayonesa light**: 3/4 Taza
**Jugo de Limón**: 1 cda.
**Chile piquin en polvo**: Cantidad necesaria
**Vinagre**: 1 cda.
**Yogurt**: 100 g

### Varios

**Hierbas frescas**: A gusto

# Preparación de la Receta

- Pique el *romero*.
- Condimente las costillas de *cerdo* con sal, pimienta y *romero*.
- En un sartén con aceite de oliva, selle las costillas de ambos lados.

## Marinada

- Pele y corte la *cebolla* en cubos pequeños.
- Hidrate en agua caliente con *piloncillo* los chiles pasilla y los chiles guajillo.
- En una licuadora coloque los chiles pasilla, los chiles guajillo, los chiles jalapeños en *vinagre*, el *chile chipotle*, *orégano*, azúcar rubio, *vinagre* de *manzana*, salsa inglesa, *cebolla*, *ajo* picado, semillas de *cilantro*, la *mostaza* en polvo y el puré de *tomate*.
- Procese hasta lograr una textura homogénea y pesada

## Armado

- En una placa para horno con una rejilla coloque las costillas de *cerdo* y cubra con la *marinada*.
- Lleve al horno precalentado a 180° hasta que estén cocidas
- Pinte las costillas con la *marinada* durante la cocción.

## Choclo asado

- Limpie los choclos.
- Coloque sobre papel aluminio y rocíe con aceite de oliva, sal y pimienta negra.
- Envuelva y Lleve al horno precalentado a 180° hasta que estén tiernos.
- Retire del papel y corte al medio cada *choclo*.

## Mayonesa

- En un bowl coloque la *mayonesa* light, el *yogur*, *jugo* de *limón*, *vinagre* y *chile* piquín.
- Mezcle hasta emulsionar.

## Presentación

- Sirva las costillas, junto con los choclos asados, condimente con pimienta, acompañe con la *mayonesa* y decore con hierbas frescas.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/costillitas-bbq-a-los-cuatro-chiles**