

# Pechito de cerdo con barbacoa

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Muzarella frita

**Harina:** 100 grs.

**Aceite Neutro:** 2 L

**Ají molido:** 1 cda.

**Mozzarella:** 300 g

**Huevos:** 4 Unidades

**Orégano:** 1 cda.

**Pan Rallado:** 100 g

### Pechito de cerdo con barbacoa

**Cebolla:** 1 Unidad

**Costillas de cerdo:** 2 k

**Vinagre:** 1/2 Taza

**Ajo:** 2 Dientes

**Laurel:** 1 Hoja

**Salsa barbacoa:** 2 cdas.

**Ciruelas secas:** 5 Unidades

**Pimienta en grano:** 1 cda.

**Tomates:** 2 Unidades

**Miel:** 50 grs.

## Preparación de la Receta

### Para el Pechito de cerdo con barbacoa

- Cocinar por 45 minutos las costillas de **cerdo** en un caldo con agua, el *laurel*, el *ajo* y los granos de pimienta.
- Cocinar en una sartén la *cebolla*, los tomates, las ciruelas, con la miel y el *vinagre*.
- Añadir la salsa barbacoa y mixear.
- Pincelar el pechito con esta salsa y cocinar en el horno por 30 minutos.

## Para la mozzarella frita

- Cortar la mozzarella en bastones y pasarlos por el *ají* molido y el *orégano*.
- Luego por *harina*, *huevo* y finalmente por pan rallado
- Freír en abundante aceite

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/pechito-de-cerdo-con-barbacoa>