

Costillas de cerdo asado al estilo BBQ

Este costillar de cerdo queda tan jugoso y rico y es tan fácil de hacer, al horno, que seguro que repites. Se unta con especias, al más puro estilo BBQ.

Perfecto para servir una comida especial o, incluso, en una gran celebración familiar, este costillar de cerdo asado, estilo BBQ, que te presentamos hoy conquistará a tus comensales, incluso a los más exigentes, con su delicioso sabor y su jugosidad.

Y es que, tras la cocción, la carne quedará tostadita por fuera, pero tan tierna y melosa por dentro que la carne se separará del hueso con solo tocarla. Será un auténtico placer para el paladar.

Además de asadas en el horno, puedes cocinar las costillas de cerdo de otras maneras. Pruébalas, por ejemplo, en un puchero de garbanzos rápido con costillas y chorizo, en una cazuela con fideos (gruesos) y chirlas o guisadas con unas patatas con zanahorias y pimentón al estilo de la abuela. Anímate, con cualquiera de estas recetas vas a triunfar.

Ingredientes

- 1 Costillar De Cerdo de 800 gramos
- 2 cucharadas de Azúcar Moreno
- 150 mililitros de Vino Blanco
- 1 Limón
- 2 ramitas de Perejil
- Aceite
- Sal
- Tomillo
- Romero
- Laurel
- Orégano
- Pimentón
- Pimienta
- Cilantro
- Curry
- Cayena

1. Prepara el costillar

Mezcla 1 cucharada de cada hierba y especia en polvo con 1

cucharada de azúcar y $\frac{1}{2}$ de sal. Limpia, lava y seca el costillar. Píntalo con aceite de oliva, embadúrnalo por todas partes con el preparado anterior y déjalo reposar unos minutos. Precalienta el horno a 170°.

2. Ásalo en el horno

Pon el costillar de cerdo en una bandeja de horno y ásalo durante unos 10 minutos. Riégalo con el vino blanco, espolvorea con el azúcar restante y ásalo 12 minutos más o hasta que quede tostadito.

3. Retira los restos quemados

Retira la carne y los jugos del asado y desecha los restos más quemados. Si es necesario, ayúdate con una espátula para retirarlos.

4. Desglasa los jugos

Vierte el zumo de limón sobre la bandeja y colócala sobre el fuego para desglasarla.

5. Reduce la salsa

Mezcla estos jugos con los anteriores y ponlos en una sartén al fuego. Cuece durante unos minutos hasta que se reduzcan un poco.

6. Sirve las costillas

Corta las costillas de cerdo con la ayuda de un cuchillo y un tenedor para trinchar y sírvelas con los jugos reducidos anteriormente. Antes de servir, espolvoréalas con el perejil lavado y picado.

Con información de [Cocina Fácil](#)