

# COSTELLES DE PORC AMB SALSÀ BARBACOA

*Alejandro's Cuisine*

*D.C*

## INGREDIENTS

115 MINUTES 2 SERVINGS

- 585g (6 unitats) costelles de porc (sense tallar)
- 100g taronja
- 100 g salsa barbacoa
- 0,5g sal
- 100 ml aigua

## TAGS

#costellesdeporc



1

Preparar la miche-en-place de tots els ingredients necessaris.



2

Salat el costellam i colocal en una gastronorm amb paper de plata amb la carn a la part superior.



3

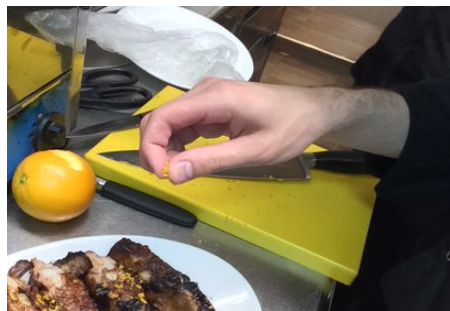
Repartir la salsa barbacoa per tot el costellam. Afegir aigua per repartir uniformament la salsa.





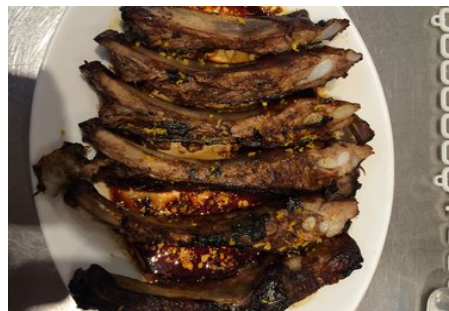
4

Posar-ho al forn a 180°C durant 90 minuts. Salsejar amb aigua cada 20 minuts.



5

Emplatar i afegir ralladura de taronja.



6

