



COSTILLAS ZARAGÜETA

Marisa Fernandez

Albarracin

INGREDIENTS

140 MINUTES 4 SERVINGS

1 , 400 kg de costillas de cerdo
sal y pimienta
Para la salsa barbacoa:
aceite de oliva para pochar la cebolla y el ajo
1 cebolla
1 diente de ajo
2 ó 3 cayenas picaditas
2 tacitas (de las de 100 ml) de tomate natural triturado
2 tacitas de agua mineral
1/2 tacita de vinagre de vino tinto
1/2 tacita de ketchup
2 cucharadas soperas de azúcar moreno
2 cucharadas soperas de salasa Worcestershire (salsa Perrins)
2 cucharadas soperas de miel
1 cucharada soperas de mostaza de Dijon
papel de aluminio

TAGS

#barbacoa #costillasdecerdo #salsas





1

Ingredientes para la salsa



2

las costillas de cerdo con un corte que las separe pero sin llegar al final del todo en una fuente apta para horno.



3

pochar la cebolla y el ajo 10 minutos a fuego suave



4

Incorporar el resto de ingredientes para la salsa. (La cayena muy picadita!)
Remover y tenerlo al fuego suave 20 minutos



5



6

triturar con la batidora hasta que quede una salsa fina. Ir precalentando el horno a 180°





7

Salpimentar las costillas



8

Verter toda la salsa cubriendo las costillas



9

Tapar la fuente con papel de aluminio. Meter en el horno a 180° durante 1 hora y media. Pasado ese tiempo, destapar y GRATINAR durante 15 minutos (vigilando de vez en cuando)



10

Sacar pañuelos para los lagrimones de los comensales!

