



# 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!

