

# Una receta deliciosa: Costilla de cerdo al horno

30/03/2024



## Introducción

La Costilla de Cerdo es un plato clásico que combina la jugosidad y el sabor único de la carne de cerdo con una cocción lenta y sabrosa. En esta receta, te mostraremos cómo preparar unas costillas de cerdo tiernas y llenas de sabor, perfectas para disfrutar en cualquier ocasión.

## Ingredientes

- 1 rack de costillas de cerdo
- Sal y pimienta al gusto
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 4 dientes de ajo picados
- 1 cebolla picada
- 1 zanahoria picada

- 2 tallos de apio picados
- 1 taza de caldo de carne
- 1 taza de salsa barbacoa
- 2 cucharadas de miel
- 1 cucharadita de pimentón ahumado
- 1 cucharadita de comino molido

## Modo de Preparo

1. Precalienta el horno a 180°C (350°F).
2. Salpimenta el rack de costillas de cerdo por ambos lados.
3. Calienta el aceite de oliva en una sartén grande a fuego medio-alto y dora las costillas de cerdo por todos lados, aproximadamente 3 minutos por cada lado. Retira las costillas y reserva.
4. En la misma sartén, agrega el ajo, la cebolla, la zanahoria y el apio. Sofríe hasta que estén tiernos.
5. Agrega el caldo de carne, la salsa barbacoa, la miel, el pimentón ahumado y el comino. Mezcla bien.
6. Coloca las costillas de cerdo en una bandeja para horno y vierte la mezcla de salsa sobre ellas.
7. Cubre la bandeja con papel aluminio y hornea por 2 horas, o hasta que las costillas estén tiernas y se separen fácilmente del hueso.



## Consejos Útiles

- Para obtener unas costillas más caramelizadas, puedes retirar el papel aluminio durante los últimos 15 minutos de cocción.
- Acompaña las costillas de cerdo con puré de papas, ensalada fresca o vegetales asados para una comida completa y deliciosa.
- Puedes variar la salsa barbacoa utilizando diferentes

sabores como miel y mostaza, salsa picante o salsa de teriyaki, según tu preferencia.

## **Conclusión**

Con esta receta de Costilla de Cerdo, podrás sorprender a tus invitados con un plato lleno de sabor y textura. ¡Anímate a preparar estas deliciosas costillas y disfruta de un festín digno de cualquier ocasión!

Fuente: [www.culinaryrecipes.top](http://www.culinaryrecipes.top)