

Receta de costillas al horno con salsa barbacoa

pepacoooks

13 enero,
2012



Es Enero, y sin tiempo a disfrutar de los regalos de reyes, ya quieren que compremos en rebajas. Es así. Pero mucho me temo que este año los reyes han venido flojitos y las rebajas un poco más cargaditas...

Para Enero son recetas como esta, de pocos ingredientes -solo dos- y sencillas de preparar, además de baratas y rápidas.

Seguro que conocéis a [Carne Villa María](#), que nos ha estado acompañando desde Octubre en esta aventura que nosotros llamamos blog. Pues este año sigue aquí y nosotros intentaremos seguir dando ideas fáciles y ricas para que podáis disfrutar de la carne tanto como nosotros.

Hoy toca costillas. Al horno. Sin florituras especiales y simplemente acompañadas de un poco de [salsa barbacoa](#). Para comer con los dedos y a ser posible babero para no tener problemas con los chorretes de salsa. Os contamos como las hemos preparado.

Costillas de cerdo al horno con salsa barbacoa





Ingredientes -para 2 personas– :

1 costillar de cerdo

Salsa barbacoa al gusto

Sal

Pimienta

Agua

Tiempo de elaboración: 55 minutos

Preparación:

El reto de esta receta está en explicarla en más de dos frases, pero mira las ideas de abajo para no complicarte nada de nada.

Precalentamos el horno a 180 °C.

Salpimentamos las costillas y las pintamos bien con salsa barbacoa. Por todos los lados.

Horneamos durante 30 minutos

Abrimos el horno y ponemos en la bandeja un vaso de agua. Subimos el horno a 200 °C y le damos 25 o 30 minutos más. Así de fácil.





¿Como te puedes complicar?. Haciendo tu la [salsa barbacoa](#). [Aquí](#) os contamos hace tiempo como preparar salsas Ketchup y Barbacoa caseras, que bien guardadas en un bote esterilizado os pueden durar bastantes semanas sin problemas. Conservas...

¿No te quieres complicar?. Compra una salsa barbacoa. Americana, que está mucho más buena que las "españolas". Ahora hay unas con miel y mostaza que están de vicio.

¿No te quieres complicar nada de nada? No le pongas nada, solo sal y pimienta y un poco de agua, o simplemente el zumo de una naranja mezclada con una pizca de miel. Resultonas total.

Pedaleando para subir la cuesta, *Pepacoooks*

Otras recetas interesantes:

- [Costillas de cerdo confitadas al horno](#)
- [Costillas a la sal con especias barbacoa](#)
- [Costillas al horno con salsa de cebolla](#)
- [Recetario de carnes para descargar](#)
- [Costillas de cerdo al horno con salsa de soja y naranja](#)