



COSTILLITAS ESTILO BARBECUE PARA COCTEL

Ingredientes

- 1 Costillar de cerdo 1.5 kilos aprox.
- ½ Taza de ketchup
- 3 Cdas de salsa inglesa
- 1 Cda de mostaza
- 3 Cdas de vinagre blanco
- ¼ Cucharadita de pimienta
- 2 Cdas de humo líquido
- 1 Cda de miel
- 1 Cucharada de azúcar rubia
- 1 Tableta caldo cebolla ajo MAGGI®

Preparación

1.- Corta el costilla de cerdo según la forma de sus costillas, condimenta con solo un toque se sal, pimienta, vinagre y orégano. Déjalas en un recipiente en refrigeración.

2.- Mientras, junta todo los otros ingredientes en una olla como el ketchup, salsa inglesa, mostaza, vinagre, pimienta, humo líquido, miel, azúcar rubia y el caldo de cebolla ajo MAGGI®. Vierte solo media taza de agua caliente y lleva a fuego medio revolviendo de vez en cuando hasta que la salsa hierva durante unos 8 minutos y tome mayor textura. Una vez lista retira del fuego.

3.- Vierte esta salsa sobre las cotillas de cerdo, remueve para que queden bien cubiertas. Lleva a horno fuerte de 180°C durante 25 minutos aproximados hasta cocerlas completamente. Una vez listas sívelas de inmediato y bien calientes untadas en su misma salsa.



Dificultad:
Baja



Porciones:
10



Tiempo:
40 minutos

Información Nutricional

Energía:	466 Kcal
Proteínas:	31.1 g
Grasa Total:	34.0 g
Colesterol:	0,4 mg
H. de Carbono:	9.9 g
Fibra Dietética:	0,1 g
Sodio:	572 mg