



Costillas de cerdo ibérico con salsa barbacoa

Tiempo de preparación: 2h30m | Raciones: 4

Ingredientes:

1,5 kg de costillas de cerdo Mundos Nuevos (vienen tanto en el [lote de degustación](#), como en el [lote de cochino entero](#) y el [lote de medio cochino](#))
2 hojas de laurel
20 bayas de enebro (opcional, se compran en herbolarios)
300 g de [salsa kétchup casera](#)
100 g de panela
3 cucharadas de miel
1 pizca de pimentón dulce
1 cucharadita de pimienta negra molida
Sal
Agua

Preparación:

Lleva a ebullición una olla con agua suficiente para cubrir las costillas. Cuando rompa a hervir introduce las costillas y deja que hiervan unos minutos. Retira la espuma y agrega una pizca de sal, el laurel y las bayas de enebro. Cuece durante 2 horas a fuego lento.

Mientras se cuecen las costillas, prepara la salsa: En un cazo coloca el kétchup, la panela, la miel, el pimentón, la pimienta negra y una cucharadita de sal. Calienta a fuego lento y remueve durante unos 5 minutos para que se mezcle bien.

Cuando queden 10 minutos para que las costillas estén listas, precalienta el horno a 175 grados. Cuando se cumplan las 2 horas de cocción de las costillas, extráelas de la olla con cuidado y colócalas en una fuente de horno.

Recubre bien las costillas con la salsa por ambos lados e introduce las costillas en el horno con la carne mirando hacia arriba. Hornea durante 25 minutos.

Ya puedes disfrutar de nuestras costillas de cerdo ibérico y del contraste agri dulce de esta receta al más puro estilo "fast food", pero con ingredientes naturales y saludables. Acompáñalas con cuñas de patata asadas y de una buena conversación

