

COSTILLAS BBQ

Ingredientes:

- 1 kilo de costilla de cerdo
- 1/4 cebollas
- 1 diente de ajo
- 1 cucharada de ajo molido
- 125 g de Natuvia Granulado
- 20 g de mostaza
- 125 ml de salsa de tomate
- 20 g de cebolla, picada
- 1 cucharada de jugo de limón
- 60 ml de vinagre de manzana
- 60 ml de salsa inglesa
- 3 pizcas de sal
- 1 pizca de pimienta
- 1 litro de agua

Preparación:

1- Herví por 30 minutos las costillas de cerdo, 1/4 de cebolla y el diente de ajo.

2- Salteá la cebolla picada, ajo y agregá vinagre, salsa inglesa, salsa de tomate y jugo de limón. Bajá la temperatura y espesá la mezcla sin dejar de mover. Agregá la mostaza y salpimentá.

3- Precalentá el BBQ o parrilla y colocá las costillas de cerdo previamente bañadas con la salsa y el Natuvia Granulado por aproximadamente 10 minutos, las retiramos y las bañamos otra vez, y así 3 veces más, hasta que la salsa se adhiera y se terminen de cocinar las costillas.

