

Costillas de cerdo a la miel

- 1 kg. de costillas de cerdo en una tira
- 3 cucharadas de miel
- 4 dientes de ajo
- 4 cucharadas de salsa de soja

- 3 cucharadas de jerez seco
- 2 cucharaditas de mostaza de Dijón
- 2 cucharadas de aceite de oliva

¿Cómo se prepara Costillas de cerdo a la miel?

Poner a macerar las costillas en una mezcla de 3 cucharadas de jerez con 3 cucharadas de salsa de soja, introducir las costillas en la mezcla, impregnar bien por todas partes, tapar y meter en el frigorífico como mínimo una hora.

En otro aparte mezclar la miel con el resto de la soja, la mostaza y un par de cucharadas de agua.

En una parrilla o sartén grande, calentar el aceite y saltear los ajos bien picados apenas unos segundos, para evitar que se quemem. Sacar las costillas de la marinada, sacudirlas un poco para que suelten el exceso de líquido y freír unos tres minutos por cada lado.

Subir el fuego, añadir la mezcla con la miel y dejar freír unos 10 minutos más hasta que las costillas estén bien doradas y se vean caramelizadas.

Servir bien calientes.

Costillas de cerdo asadas

- 1 1/2 kg. de costillas de cerdo sin separar
-
- Ingredientes del adobo:
- 2 1/2 cucharadas de azúcar moreno
- 1 1/2 cucharadas de [pimentón](#) picante (o dulce si no gusta picante)
- 1 cucharadita de pimienta negra
- 2 cucharaditas de sal
- 1/2 cucharadita de canela
- 1/2 cucharadita de clavo molido
-

- Salsa barbacoa a la cola:
- 1 l. de refresco de cola
- 1/2 cebolla
- 1/4 de taza de agua
- 1 1/4 tazas de ketchup
- 1 cucharada de vinagre de vino
- 2 cucharaditas de mostaza
- 1 1/2 cucharaditas de salsa Worcestershire
- 1/4 cucharadita de esencia de vainilla

¿Cómo se prepara Costillas de cerdo asadas?

Combinar los ingredientes del adobo (reservar dos cucharadas para la salsa) y frotarlos con un papel de cocina sobre las tiras de costilla, se puede guardar en la nevera adobándose hasta 24 horas si se envuelven bien en plástico. Ponerlas sobre una bandeja de horno, tapar con papel de aluminio y hornear a horno muy bajo (121 °C o 250 °F) unas dos horas.

Para la salsa barbacoa:

Lo primero es reducir el litro de refresco de cola a fuego medio alto 50 minutos (queda 1 taza al final).

A continuación picamos la cebolla y la pasamos por la batidora con el agua, se cuela y se utiliza el jugo que salga.

Combinar los ingredientes de la salsa con las dos cucharadas de adobo reservadas y hervir en un cazo unos 10 minutos.

Untar las costillas con la mezcla, tapar apretado con papel de aluminio y hornear unas 2 horas más.

La salsa de estas costillas es algo fuerte, por ello es mejor no tomar mucha cantidad.

Patatas cocidas con costillas de cerdo

- 500 gr de costilla de cerdo
- 1 diente de ajo
- 1 [puerro](#)
- 2 [tomates](#)
- 1 [pimiento](#) rojo
- 1 [pimiento](#) verde
- 1 cebolla

- 4 [patatas](#)
- Sal al gusto
- 1 hoja de laurel
- 1 pastilla de caldo concentrado de verduras
- Pimienta negra molida
- 100 gr de zanahoria

¿Cómo se prepara Patatas cocidas con costillas de cerdo?

Sofreír todos el ajo, el puerro, la cebolla, los pimientos, y salpimentarlos. Dorar esos ingredientes y a continuación incorporar las costillas de cerdo. Rehogar las verduras junto con la carne durante unos 15 minutos.

Después introduce en la olla también las patatas peladas, limpias, y troceadas en daditos medianos. Dejar que se doren durante unos minutos y a continuación cubrir con agua todos los ingredientes, volver a echar sal al gusto, la pastilla de caldo concentrado y la hoja de laurel. Para terminar cocemos todo hasta que la patata esté en su punto.

Costillas de cerdo horneadas en cerveza negra

- Un costillar de cerdo
- 100 gr. de miel
- 100 gr. de mostaza
- 2 hojas de laurel
- 100 gr. de estragón

- 100 gr. de ketchup
- 100 gr. de cerveza negra
- Sal
- Pimienta
- 3 cucharadas de harina de maíz refinada (opcional)

¿Cómo se prepara Costillas de cerdo horneadas en cerveza negra?

Salpimentar y sellar el costillar en una plancha bien caliente.

Aparte, en un bol, mezclar el resto de los ingredientes. Reservar.

En una fuente de horno, colocar el costillar y bañarlo con la mezcla anterior. Meter en el horno a fuego bajo, durante 90 minutos.

Sacar el costillar del horno y, si la salsa está muy líquida, echarla en un cazo y espesarla con un poco de harina de maíz refinada. Reservar.

Separar las costillas, colocarlas en platos individual y bañarlas con la salsa de cerveza.