



Costillas de Cerdo Glaseadas con Pasta de Guayaba

Por Chef José Mendín para PorkTeInspira.com

PARA LAS COSTILLAS

- 1 costillar de 2 ½ libras en total, cortado por la mitad
- 1 taza de adobo para carne
- 1 galón de agua
- 2 tazas de salsa de guayaba para barbacoa
- 2 tazas de ensalada de repollo con cilantro y lima
- 1 cucharada de aceite de oliva

Coloca las costillas en un recipiente grande y frótalas con la mezcla de especias o adobo para carne hasta que estén bien cubiertas. Cubre el recipiente con una envoltura de plástico y refrigera de 1 a 4 horas. Una vez que las costillas estén marinadas, lleva 1 galón de agua a ebullición. Agrega las costillas, cubre y cocina a fuego lento durante 45 minutos o hasta que estén tiernas. Retira las costillas del agua y déjalas enfriar. Enciende la parrilla y cepilla ligeramente con aceite. Calienta la parrilla a 450°F. Una vez que la parrilla esté caliente, agrega las costillas y empieza a rociarlas con salsa de guayaba para barbacoa. Cocina las costillas durante unos 15 minutos, 7-8 minutos de cada lado. Una vez que las costillas estén doradas, retira de la parrilla. Sirve con ensalada de repollo con cilantro y lima.

PARA EL ADOBO

- 5 dientes de ajo picados
- 1 cucharada de tomillo, picado
- 1 cucharada de cilantro, picado
- 2 cucharaditas de pimienta de cayena
- 1 cucharadita de comino
- 1 cucharada de sal Kosher
- 1 cucharadita de pimienta negra, molida

En un recipiente pequeño, combina todos los ingredientes y mezcla.

PARA LA SALSA DE GUAYABA PARA BARBACOA

- ½ taza de agua
- 1 cucharada de salsa de soja
- 1 taza de pasta de guayaba
- 1 taza de salsa para barbacoa
- 1 cucharadita de pimienta negra, molida

En una olla pequeña, mezcla el agua, la salsa de soja y la pasta de guayaba y cocina a fuego medio. Una vez que la pasta de guayaba se derrita, agrega la salsa para barbacoa, la pimienta negra molida y revuelve. Retira del fuego y deja enfriar.

PARA LA ENSALADA DE REPOLLO CON CILANTRO Y LIMA (opcional)

3 cucharadas de jugo de limón fresco
1 jalapeño en vinagre, cortado en rodajas
1/3 taza de cilantro fresco, picado
4 tazas de repollo verde, cortado en rebanadas finas
4 cebollas verdes en rebanadas (aproximadamente ¼ de taza)
1 cucharadita de sal Kosher, a gusto
1 cucharadita de aceite de oliva

En un recipiente pequeño, combina todos los ingredientes y mezcla.

SERVES 4

TOTAL PREP TIME 15 minutos + tiempo de refrigeración deseado de 1-4 horas

TOTAL COOKING TIME 60 minutos

Descubre más recetas en PorkTeInspira.com.