

# Receta

## 5. Costillas House of Pabloz



### Duración

3h 30min



### Web

[El comidista](#)



### Dificultad


5 / 10



### Raciones

2

### Ingredientes

- 1 Kg Costillas
  - 50 gr Azúcar Moreno
  - 20 gr Pimentón Dulce
  - 2 gr Pimienta Negra
  - 4 gr Sal
  - 1 gr Comino Molido
  - 1 gr Cayena
- 
- 200 gr Cebolla
  - 12 gr Ajos
  - 240 ml Caldo
  - 2 gr Pimentón Dulce
  - Sal
  - 75 gr Mostaza
  - Pimienta
  - 60 gr. Miel
  - 30 ml Whisky
  - 60 ml Vinagre
  - 60 gr Ketchup
  - 2 Cucharadas Salsa Worcesteir

### Consejos:

### Preparación

- 1.-** Adobar costillas en una bolsa 24 horas con **1** sacar del frigo 30 minutos antes
- 2.-** Hacer salsa, sofreír cebolla y ajo, añadir pimentón, vinagre y whisky. Hervir.
- 3.-** Cuando hierva, mostaza, miel, ketchup, worcesteir y caldo. Reducir 10 minutos. Después triturar y si queda espesa, añadir agua.
- 4.-** Horno a 200°C y asar costillas al papillote. Pincelar cada 35 minutos y dar la vuelta cada vez. 4 veces. Si son más, no pasa nada.
- 5.-** Tostar costillas 10 minutos finales sin el papillote a 230 grados y servir con el resto de la salsa.