

# Costillas de cerdo en salsa barbacoa



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Daniel Olmedo M **Recetizador:** Carmen\_1983



**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Moderna

**Coste:** Económico

## Descripción:

Costillas de cerdo con el toque americano de la salsa barbacoa.

## Ingredientes para 4 personas :

- 1 Costillar de cerdo (grande)
- Salsa barbacoa al gusto
- Pimienta
- Agua
- Sal

## Preparación:

### Paso 1

Pre-calentamos el horno a 180 °C.

### Paso 2

Salpimentamos las costillas y las pintamos bien con salsa barbacoa con ayuda de un pincel de cocina. Por todos los lados.

### Paso 3

Horneamos durante 30 minutos.

### Paso 4

Pasado ese tiempo abrimos el horno y vertemos en la bandeja un vaso de agua. Subimos el horno a 200 °C y le

***damos 25 o 30 minutos más. Cortar y servir.***