



COSTILLAS PERFECTAS

Para nuestras costillas perfectas, solo necesitarás unas costillas estupendas (de repuesto o para bebé), condimentos y, por supuesto, ¡tu BGE!

INGREDIENTES

- 4 cucharadas (60 ml) de pimentón
- 2 cucharadas (30 ml) de orégano
- 1 cucharada (15 ml) de ajo en polvo
- 1 cucharada (15 ml) de azúcar moreno
- 1 cucharada (15 ml) de cebolla en polvo
- 1 cucharada (15 ml) de mostaza seca
- 2 cucharadas (30 ml) de comino
- 2 cucharadas (30 ml) de sal

PREPARACIÓN

1. Ajuste el BGE para cocinar indirectamente con el convBGEtor a 300 ° F / 150 ° C.
2. Combine todas las especias en un tazón pequeño. Retire la membrana de las costillas y aplique el condimento a ambos lados.
3. Coloque las costillas en el costillar y en el asador, con el hueso hacia abajo y cocine durante una hora. Voltee las costillas y gire la parrilla 180 °. Cocine por otra hora.
4. Hilvane las costillas con las conservas (usamos conservas de melocotón con caramelo salado) y luego envuélvalas bien en papel de aluminio; no quiere que queden huecos en la envoltura o vaciar las costillas. Cocine durante 30 minutos adicionales, luego desenvuelva las costillas y colóquelas directamente en la rejilla durante los últimos 15 minutos para permitir que el glaseado se apriete.
5. Deje reposar de 5 a 10 minutos antes de servir.