El Chefxu



PLATOS PRINCIPALES

Costillas al horno

4 raciones

Ingredientes

- El mejor trozo de carne de la carnicería
- Una buena cucharada de mostaza
- Cebolla en polvo
- Ajo en polvo
- Sal, la cantidad que queramos
- Pimienta negra recién molida hace un año, al gusto
- Una buena cucharada de pimentón de la vera
- Un buen chorro de aceite de garrafón
- Cebolla de tanos
- Cuatro ajos de dientes
- Cerveza
- Un poco de caldo de cocido
- Patatas
- Tres cucharadas de salsa barbacoa
- Una buena cucharada de miel de la buena
- Un chorrito del caldo de la cocción

Elaboración

1. Hacer la mezcla con la mostaza, la cebolla en polvo, el ajo en polvo, la sal, la pimienta negra, el pimentón de la vera y un buen chorro de aceite de garrafón
2. Embadurnar bien toda la carne y dejarla en la nevera un mínimo de media hora
3. Cortar la cebolla de tanos en juliana
4. Quitar la piel a los cuatro ajos de dientes y aplastarlos con el cuchillo
5. Poner un poco de aceite de garrafón en el fondo de la bandeja y esparcirlo como se pueda
6. Añadir la cebolla, un poco al tuntún, y también los matavampiros
7. Añadir la carne encima de la cebolla y tapar
8. Abrir la cerveza en un bol de vaquita y beberse la mitad
9. Cuando se haya bebido la mitad, echar el resto dentro de la bandeja y añadir también un poco de caldo de cocido
10. Hornear a 150 grados
11. Cortar las patatas por la mitad
12. Cuando falte una hora y 45 minutos, sacar del horno y añadir unas cuantas patatas alrededor

13. Volver a tapar y meter directo al horno el tiempo restante
14. En un bol, poner tres cucharadas de salsa barbacoa, una buena cucharada de miel de la buena y un chorrito del caldo de la cocción, echar todo por encima y esparcir bastante bien
15. Subir el horno a 230 grados y dejarlo 15 minutos más
16. Colocar en el plato más grande que se tenga para la presentación y decorar un poquito al gusto

RECOMENDACIONES

Experimenta con las cantidades, no hay fallo

Hecho con CookNest



Todas las recetas de El Chefxu

cooknest.app/@elchefxu · Instagram @elchefxu