Recetas SAL Y PIMIENTA🌺



PLATOS PRINCIPALES

Pan bao de costillas a baja temperatura

2h30 · 6 raciones · 348 kcal

Ingredientes

- 1 costillar de cerdo
- Sal y pimienta molida
- 2 cdas de salsa bbq
- 2 cdas de salsa sriracha
- Cebolla encurtida
- 6 panes bao
- 1 piparra o guindilla

POR RACIÓN

Proteínas	16 g
Grasas	21 g
Hidratos	24 g
Fibra	1,1 g

Elaboración

1. Cocinar las costillas tapadas a 120 grados durante 2 horas
2. Cocinar sin tapar 20 min por cada lado con la salsa bbq y sriracha
3. Cocer el pan bao al vapor durante 10 minutos (se puede meter congelado directamente)

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA🌺
cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta