



## COSTILLAS AGRIDULCES

### Ingredientes:

- 10 costillas de cerdo
- Sal y pimienta al gusto
- 3 cucharadas de aceite
- ½ taza de azúcar (125 gr)
- ½ cucharada de orégano
- ¼ cebolla
- 2 chiles guajillo limpios y cocidos
- 1 diente de ajo
- 2 chiles pasilla limpios y cocidos
- 4 cucharadas de salsa inglesa
- 1 ½ tazas de puré de tomate (375 ml)
- ¼ taza de vinagre (60 ml)
- ¼ taza de piloncillo (60 gr)
- 2 chiles chipotle de lata
- 2 cucharadas de consomé de pollo en polvo

**Horno precalentado a 180°C**

### Procedimiento:

1. Salpimenta las costillas y fríelas en el aceite. Reserva.
2. Licúa el azúcar con el orégano, la cebolla, los chiles y el resto de los ingredientes.
3. Calienta la salsa y deja cocinar hasta que rompa el hervor. Baña las costillas de cerdo con un poco de la salsa y mételas al horno por 15 minutos o hasta que estén cocidas.

<b>Tiempo de preparación:</b>	20 minutos
<b>Tiempo de Horneado:</b>	15 minutos
<b>Grado de dificultad:</b>	Fácil
<b>Porciones:</b>	4