



COSTILLAS DE CERDO A LA BBQ

Ingredientes:

- ½ barra de mantequilla (45g)
- 1 taza de catsup (250 ml)
- 1 taza de mermelada de chabacano (250 ml)
- ¼ de taza de salsa inglesa (60 ml)
- ¼ taza de vinagre de manzana (60 ml)
- ½ limón, solo el jugo
- ¼ de taza de jugo de piña (60 ml)
- 4 cucharadas de azúcar morena
- ½ cucharadita de orégano, seco
- ¼ cucharadita de tomillo, seco
- 1 cucharadita de ajo, en polvo
- 1 cucharadita de pimienta negra, molida
- 1 cucharadita de mostaza
- Sal, al gusto
- 1 costillar de cerdo, limpio, sin grasa (2 kg aprox), cortado en 4 o 5 trozos
- Elotes asados, para acompañar

Horno precalentado a 200°C

Procedimiento:

Tiempo de preparación:	20 minutos
Tiempo de Horneado:	1 hora 30 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	4