



COSTILLAS BBQ

× *Weber México*



NIVEL DE DIFICULTAD



COSTO DE LA PREPARACIÓN



INDICADORES DE PREPARACIÓN



PORCIONES
5 personas



TIEMPO DE PREPARACIÓN
20 minutos

INDICADORES DEL ASADOR



TEMPERATURA

LOW & SLOW | **INDIRECTO**

225°F - 275°F ó
107°C - 135°C



TIEMPO DE COCCIÓN
5 - 6 horas

INGREDIENTES

Proteína

- Costillar baby back ribs
- Mostaza amarilla
- Jugo manzana
- Salsa BBQ

Medidas

- 2 piezas
- 2 cucharadas
- 1 taza
- 1 taza

Aderezo

- Paprika
- Pimienta negra, molido grueso
- Azúcar morena
- Ajo granulado
- Sal tipo kosher
- Cebolla en polvo
- Chile en polvo
- Comino en polvo
- Pimienta cayena

- 2.5 cucharadas
- 2 cucharadas
- 4 cucharadas
- 1 cucharada
- 2 cucharadas
- 1 cucharada
- 1.5 cucharadas
- 1 cucharadita
- 1 cucharadita

EQUIPO ESPECIAL

- Brocha para asar **6319**
- Rejilla para costillas **6605**

- Guantes de silicón para asar Weber **7017**
- Madera de cerezo Weber **17142**

PREPARACIÓN



1. Preparar tu asador / ahumador para una cocción indirecta low & slow (225°F - 275°F o 107°C - 135°C). Colocar madera de cerezo Weber directo en la brasa, esperar a que salga el humo limpio o azul.
2. **Rub:** Mezclar todos los ingredientes muy bien. Reservar.
3. Retirar la membrana dura del lado del hueso de las costillas y elimina el exceso de grasa.
4. Untar 1 cucharada de mostaza por cada costilla para que actúe como aglutinante del rub.
5. Cubrir las costillas con el rub, comenzando por el lado del hueso y terminando por el lado de la carne. Reposar las costillas durante 30 minutos antes de colocarlas en el ahumador.
6. Colocar las costillas en la rejilla para costillas Weber, transferir las costillas al ahumador. Cocinar las costillas durante 2.5 - 3 horas. Mientras tanto, cortar cuatro láminas de papel de aluminio, cada una de aproximadamente 60 cm de largo.
7. Comprobar después de 2 horas si la costra se ha endurecido frotando un dedo sobre las costillas. Si la costra se desprende en los dedos como una pasta, continúe cocinando. Si la corteza se ha endurecido, coloque las costillas, con el hueso hacia arriba, sobre una doble capa de papel aluminio. Verter 1/2 de taza de jugo de manzana sobre cada una de las costillas y doble el papel de aluminio sobre las costillas, asegurándose de no apretarlo demasiado.
8. Regresar las costillas al ahumador, con el hueso hacia arriba, y cocinar durante 1.5 horas. Transcurrido ese tiempo, comprobar que las costillas estén tiernas pinchándolas con un palillo de madera o un termómetro para alimentos. Si las costillas ofrecen muy poca resistencia, significa que están tiernas.
9. Retirar las costillas del papel de aluminio y colocarlas en la parrilla, con el hueso hacia abajo, y cocinar hasta que se sequen, unos 15 minutos. Untar la parte carnosa de cada costilla con salsa BBQ y cocínelas hasta que la salsa esté brillante y se haya adherido a las costillas, entre 15 y 20 minutos. Reposar las costillas durante 10-15 minutos, córtalas en porciones y sírvelas con salsa BBQ extra.