

## Recetas

## Costillas de cerdo en salsa BBQ de arándano



Baja



3 horas



6 porciones

## **Ingredientes**

costillar de cerdo 1 taza salsa BBO

Arándanos Deshidratados de Estados 1 taza

Unidos

## Preparación

Licúe la salsa BBQ con la mitad de los arándanos; en una bolsa, marine el costillar y el resto de los arándanos en la salsa durante toda la noche en el refrigerador.

Coloque el costillar en una charola para horno, cúbralo con papel aluminio y hornee a 130°C por 2 horas. Retire el aluminio y hornee a 180°C por 20 minutos para que se dore.

Acompañe con papas a la francesa u con la guarnición de su preferencia.

