

COSTILLAR DE CERDO preparado en cocción lenta

Ingredientes:



1,2 kg de costillar
de cerdo entero



1 c.s de pimentón
dulce



1 y 1/2 c.s de chili
en polvo



110 g de miel



5 dientes de ajo



60 ml de
salsa de soja



2 c.s de pimienta negra
molida y 1 y 1/2 c.s de sal

Preparación:

- En un bol, mezcla la pimienta negra molida y la sal. Frota el costillar con la mezcla.
- Mezcla el pimentón, el chile, la miel, los dientes de ajo y la soja. Marina el costilla con la mezcla y déjalo reposar media hora para que coja el sabor.
- Selecciona el programa **Mi Modo** ajustando la temperatura a 102°C y 3 horas y media en el temporizador. Introduce el costillar y echa encima la marinada sobrante. **Cierra la tapa** y pulsa el botón de **Inicio**.
- Durante el tiempo de cocinado, dale la vuelta a las costillas de vez en cuando para que se hagan bien por los dos lados. Cuando les des la vuelta, pincela la parte que quede arriba con la salsa.
- Cuando termine el programa, saca el costillar, separa las costillas y sírvelo con la salsa restante como acompañamiento.

Consejo de Bosch:

El tiempo de cocina del costillar puede variar dependiendo del grosor de la pieza. La carne estará lista cuando esté jugosa y se separe fácilmente del hueso.

Es aconsejable no usar costillar de cerdo ibérico porque suelta mucha grasa.

RACIONES: 3-4

Programa: Mi Modo

Tiempo de horneado (sin precalentamiento):

AutoCook - 3 h 30 min.

AutoCook Pro - 3 h 30 min.