KIKKOMAN

Costillas a la barbacoa con glaseado de miel y un toque de café espresso

Tiempo total **1640 Mins.** **10 Mins.** Tiempo de preparación **190 Mins.** Tiempo de cocción **1440 Mins.** Tiempo de marinado

INGREDIENTES

2 porciones

1	naranja ecológica (para el zumo y la ralladura)
2	guindillas rojas, en rodajas
3 cm	de raíz de jengibre, en rodajas
3	hojas de laurel
200 ml	de aceite de colza
1 kg	de costillas cortas
1 cucharada	de granos de café espresso, triturados
100 ml	Kikkoman Salsa Barbacoa Teriyaki con miel y sabor ahumado

PREPARACIÓN

Pasos 1

1 naranja ecológica (para el zumo y la ralladura) - **2** guindillas rojas, en rodajas - **3 cm** de raíz de jengibre, en rodajas - **3** hojas de laurel - **200 ml** de aceite de colza

Lave la naranja con agua caliente, ralle finamente la piel y exprima el zumo. Mezcle todo con la guindilla, el jengibre, las hojas de laurel y el aceite de colza.

Pasos 2

1 kg de costillas cortas

Coloque las costillas en un recipiente adecuado junto con la marinada, cúbralo y déjelo marinar en el frigorífico durante 1 o 2 días, dándoles la vuelta de vez en cuando.

Pasos 3

Caliente una bandeja en el horno a 100 °C (convección). Coloque las costillas con la parte de la carne hacia abajo sobre la bandeja y hornéelas durante 3 horas, pincelándolas de vez en cuando con el aceite especiado.

Pasos 4

1 cucharada de granos de café espresso, triturados - **100 ml** Kikkoman Salsa Barbacoa Teriyaki con miel y sabor ahumado

Saque las costillas del horno, déjelas escurrir y dórelas en una parrilla muy caliente o en una plancha durante 3 minutos por cada lado. Mezcle los granos de café espresso triturados con 4 cucharadas de Salsa Barbacoa Teriyaki con miel Kikkoman y cubra las costillas con esta preparación. Sirva las costillas terminadas

acompañadas con el resto de la Salsa Barbacoa Teriyaki con miel Kikkoman.