



costillas con salsa bar-b-q de mango

La salsa bar-b-q es un condimento esencial en la gastronomía estadounidense y tiene muchas variaciones en su preparación. En esta receta se prepara a base de mango para darle un matiz tropical.



ingredientes para 4 personas

4 costillas de cerdo

para marinar la carne :

2 tazas de jugo de naranja recién exprimido

½ taza de salsa teriyaki

2 dientes de ajo machacados

½ cucharada cafetera de sal

½ cucharada cafetera de pimienta recién molida

salsa bar-b-q de mango :

1 mango grande pelado y cortado en cubitos

1 taza de jugo de naranja recién exprimido

1 cucharada cafetera de pimienta gorda

1 cucharada cafetera de especias estilo cajun

sal y pimienta

preparación

1. Mezclar todos los ingredientes para marinar. Untar las costillas y refrigerar durante 24 horas.
2. Preparar la salsa bar-b-q mezclando el mango con el jugo de naranja, la pimienta gorda y las especias. Reservar.
3. Asar las costillas. Servirlas con la salsa. Se pueden servir junto con papas salteadas o verduras al vapor.

A esta receta se le puede agregar las especias de Jardin Secret:
louisiana por su mezcla 100% cajun...

