

COCA-COLA BBQ RIBS

**RINDE 4-6
PORCIONES**



INGREDIENTES

- 3–4 lb de costillas de cerdo
- 2 cucharadas de sazónador BBQ
- 1 cucharadita de cada uno: ajo en polvo, cebolla en polvo, pimienta negra y sal de mar
- 1 taza de salsa BBQ
- 2 cucharadas de miel
- 1 taza de Coca-Cola
- 2 tazas de agua
- 2 cucharaditas de concentrado o cubo de caldo de res
- 3 dientes de ajo en rebanadas

PREPARACIÓN

1. Sazona las costillas con el sazón de BBQ y las especias: ajo en polvo, cebolla en polvo, pimienta negra y sal de mar. Aparte, mezcla la salsa barbecue, la miel y la Coca-Cola.
2. Vierte el agua en una olla de presión; agrega el concentrado de caldo y el ajo. Añade las costillas y vierte encima la mezcla de Coca-Cola y salsa BBQ.
3. Cocina a presión alta de 30 a 35 minutos para costillas baby back o de 40 a 45 minutos para spare ribs. Deja que la presión baje naturalmente durante 10 minutos y después libera el resto.
4. Para caramelizarlas, barniza con más salsa y coloca bajo el asador del horno durante unos 5 minutos.

ESCANEA PARA MÁS RECETAS

CELEBRA TU SABOR

