THE J.M. SMUCKER Co

Costillas Glaseadas con Chipotle

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
3 hrs 30 mins	N/A	4	N/A

Ingredients

- 1 taza de Mermelada de Frambuesa Smucker’s
- 2 cdas. de mantequilla en cubos
- 1/2 taza de adobo de chipotle
- 1 cda. de vinagre de manzana
- 3 cdas. de ron
- 2 cdas. de azúcar morena
- Sal y pimienta
- 1 pieza de costillar de res
- 1/4 de taza de mantequilla derretida
- Sal de ajo

Directions

Step 1:

Derrite la mantequilla en una cacerola a fuego medio, agrega la Mermelada Smucker’s de Frambuesa, el adobo de chipotle, el vinagre de manzana, el ron, el azúcar, la sal y la pimienta. Integra todo perfectamente y cocina cinco minutos hasta que la salsa espese. Retira del fuego y reserva.

Step 2:

Coloca el costillar de res sobre una superficie plana, barniza con mantequilla, sazona con sal de ajo y pimienta y barniza con una brocha hasta cubrir por completo con la salsa.

Step 3:

Hornea a 180 °C por una hora 30 minutos, aproximadamente. Te recomendamos barnizar las costillas constantemente y sabrás que están listas cuando estén jugosas y suaves.

Step 4:

Una vez que salgan del horno, puedes volver a barnizar y estarán listas para disfrutar.

Step 5:

Sirve las costillas sobre una tabla y acompaña con alguna bebida refrescante.

Images

