



COSTILLAS AGRIDULCES 5 Porciones

Ingredientes:

- 10 costillas de cerdo
- Sal y pimienta al gusto
- 3 cucharadas de aceite
- ½ taza de azúcar
- ½ cucharada de orégano
- ¼ cebolla
- 2 chiles guajillo limpios y cocidos
- 1 diente de ajo
- 2 chiles pasilla limpios y cocidos
- 4 cucharadas de salsa inglesa
- 1 ½ tazas de puré de tomate
- ¼ taza de vinagre
- ¼ taza de piloncillo
- 2 chiles chipotle de lata
- 2 cucharadas de consomé de pollo en polvo

Método de Preparación

1. Salpimienta las costillas y fríelas en el aceite. Reserva.
2. Licua la el azúcar con el orégano, la cebolla, los chiles y el resto de los ingredientes.
3. Calienta la salsa y deja cocinar hasta que rompa el hervor. Baña las costillas de cerdo con un poco de la salsa y ofrece.

Tiempo de Preparación: 25 min.

Grado de Dificultad: **

Muy Fácil: *
Fácil: **
Medio: ***
Difícil: ****
Muy Difícil: *****