



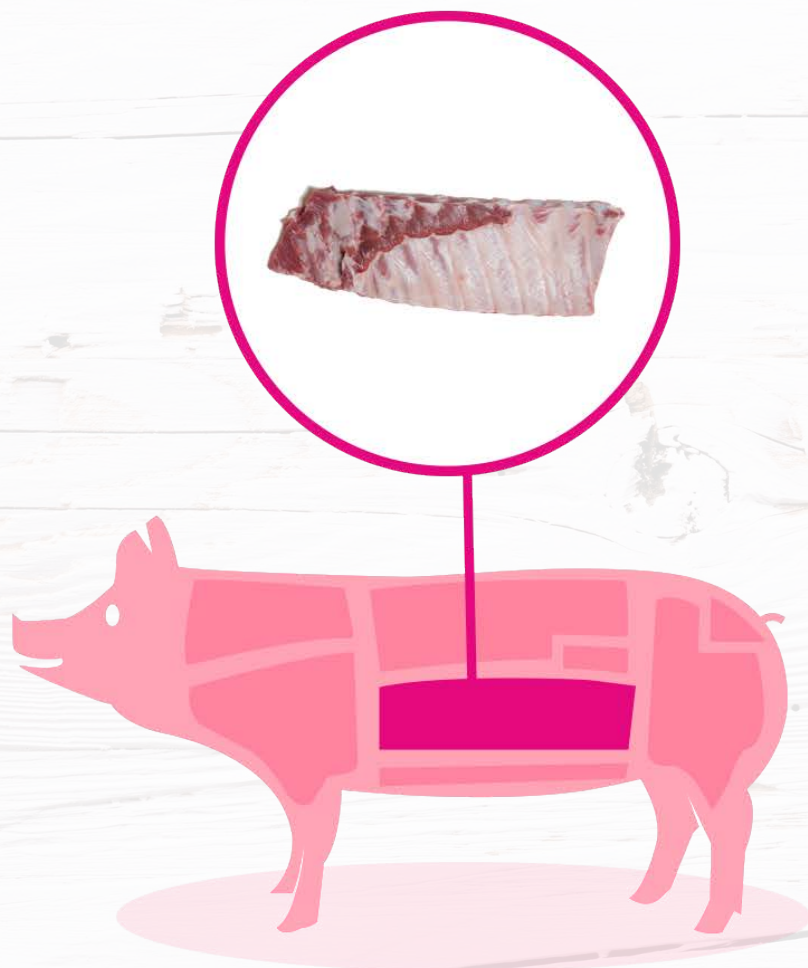
RECETARIO DE

# Costillitas

 @plumrosecortesfrescos



# COSTILLITAS DE CERDO



**4** RINDE PARA PERSONAS



PESO APROX.  
**1.1** KG



# Costillitas Ahumadas

CON SALSA TERIYAKI Y WHISKY



## PREPARACIÓN

1. Limpiar los costillares, retirando la membrana. Untar ambas caras con mostaza y esparcir bien el adobo hasta cubrir ambas caras de cada costillar. Masajear los costillares para que queden bien adobados y guardar en la nevera hasta que la brasa esté lista para ahumar.

2. En otro bol, hacer una salsa mezclando la salsa Teriyaki, whisky y miel. Guardar en la nevera.

3. En una parrillera con tapa, retirar la rejilla y encender los carbones hasta que lleguen a brasa. Crear dos zonas de calor, colocando los carbones encendidos a un lado de la parrillera, dejando 2/3 de la parrillera sin carbones. Esparcir la mitad de las virutas sobre la brasa y retornar la rejilla.

4. Colocar los costillares con el hueso hacia abajo sobre la zona sin calor y tapar. Al cabo de una hora, esparcir el resto de las virutas, rociar los costillares, y seguir la cocción. La temperatura de la parrillera debe oscilar entre 90° y 145°C durante todo el proceso de ahumado (agregar carbón encendido si se nota que la temperatura baja del nivel mínimo).

5. Al cumplir las dos horas, retirar los costillares, rociar y barnizar con la salsa, agregando un poco de adobo seco, para luego envolver bien con papel de aluminio.

6. Reponer la brasa con carbones encendidos, retornar a la brasa, y seguir la cocción por una hora más (ver nota).

7. Retirar cuidadosamente el papel de aluminio, barnizar con salsa y terminar la cocción hasta que las costillas alcancen una temperatura de 85° a 90°C (45 min a una hora adicional, revisando que la salsa no se queme). Retirar, reposar por unos 10 minutos y servir.

## INGREDIENTES

- 2 costillares de primera **Plumrose**
- 1/2 tz. de Salsa Teriyaki **McCormick**
- 6 cdas. de Whisky Black & White
- 4 cdas. miel
- Mostaza Spicy Brown **McCormick** para untar

### ROCIO:

- 1/2 tz. jugo de piña (o naranja)
- 1/4 tz. vinagre de piña (o manzana)

### ADOBO SECO:

- 2 cdas. papelón rallado
- 2 cdas. de ajo molido **McCormick**
- 2 cdas. de cebolla molida **McCormick**
- 2 cdas. de pimentón español **McCormick** o paprika ahumada
- 4 cdtas. jengibre molido **McCormick**
- 3 cdtas. sal
- 2 cdtas. pimienta negra recién molida
- 1/4 a 1/2 cda. pimienta de cayena (opcional)

### AHUMADO:

- Brasa de carbón (suficiente para cubrir 1/3 de una parrillera con tapa)
- Una taza de virutas de madera humedecidas levemente (manzano, cerezo, o similar)



# Costillitas Marinadas



3  
HRS

3  
PERSONAS



## INGREDIENTES

- 1 Rack de costillas de primera

### Plumrose

- 1 Cerveza tipo Pilsen
- Mostaza
- Pimienta negra en granos
- Romero
- Salsa inglesa
- Jengibre
- Ajo
- Especias italianas
- Salsa BBQ picante **McCormick**

## PREPARACIÓN

1. Colocar el rack de costillas en una bolsa resistente (estilo bolsa para hielo).
2. Agregar todos los ingredientes dentro de la bolsa.
3. Cerrar muy bien la bolsa y dejar marinar refrigerado por espacio de 6 hrs.
4. Retirar el rack de la bolsa y llevarlo a la parrilla baja temperatura durante 15 minutos cada lado.
5. Llevar el jugo resultante del marinado a cocción hasta reducir un 50%. Agregarle la salsa BBQ picante, cocinar hasta que hierva, y retirar. Una vez servida la costilla, agregar esta salsa.

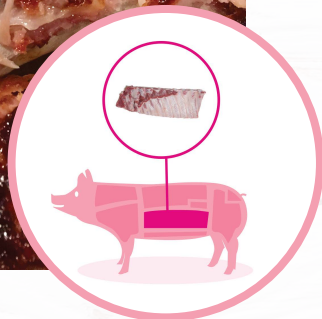


# Costillitas en Sous-Vide



4  
HRS

3  
PERSONAS



## INGREDIENTES

- 1 Rack de costillas de primera **Plumrose**
- Mostaza Spicy Brown **McCormick**
- Ajo rostizado
- Orégano
- Salsa BBQ Hickory **McCormick**

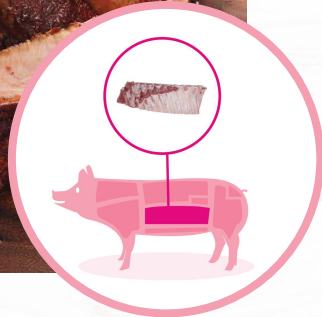
## PREPARACIÓN

1. Sumergir las costillas en agua, a una temperatura de 60° C, por 3 horas. **Tip:** el calor del agua debe ser resistible a la mano sumergida.
2. Cumplido el tiempo, retirar el empaque del agua, dejar reposar. Sacar las costillas del empaque.
3. Untar sobre las costillas la Mostaza Spicy Brown, el ajo rostizado y el orégano.
4. Llevar a la parrilla durante 6 min por lado, a calor medio.
5. Retirar el rack, llevarlo a tabla, agregar la salsa BBQ Hickory y cortar en unidades de costilla.



# Costillitas con Rub

DE TOCINETA



- 2 cds. azúcar refinada
- 1 cd. jengibre **McCormick**
- 1/2 cd. ajo picado **McCormick**
- 1/2 cd. paprika **McCormick**
- 1/2 tz. papelón rallado
- 1 cd. canela **McCormick**

## PREPARACIÓN

1. Colocar el rack de costillas en una bolsa resistente, colocar el agua, la salsa inglesa y 1 1/2 cd sal, reservar refrigerado por 6 horas.
2. Mezclar los demás ingredientes en un bol, retirar las costillas del empaque y cubrirlas con la mezcla.
3. Colocar por 2 horas en cajón chino a 250°C, o hasta alcanzar los 68°C internamente.
4. Terminar con salsa BBQ.

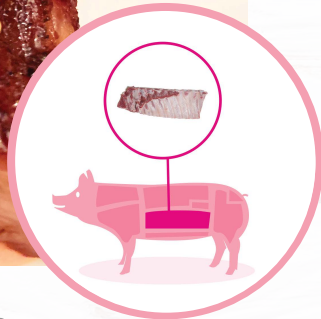
Por  
*Esteban Luján*

## INGREDIENTES

- 1 Rack de Costillas de primera **Plumrose**
- 250 cc agua
- 150 cc de salsa inglesa de vino blanco **McCormick**
- 2 tzs. aceite mezclando el resultante de la cocción de la tocineta y aceite de oliva
- 2 cds. sal
- 2 tz. tocineta triturada
- 1/2 cd. pimienta negra **McCormick**



# Costillitas con CON SALSA TERIYAKI Y WHISKY



Por  
*Antonio Rondón*

## INGREDIENTES

- 2 costillares de primera **Plumrose**
- 1/2 taza de Salsa Teriyaki **McCormick**
- 6 cdas. de Whisky Black & White
- 4 cdas. miel
- Mostaza Spicy Brown **McCormick** (o similar) para untar.

### ROCIO:

- 1/2 taza jugo de piña (o naranja)
- 1/4 taza vinagre de piña (o manzana)

### ADOBO SECO:

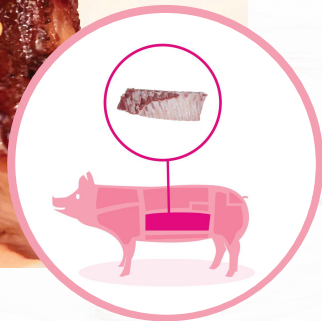
- 2 cdas. papelón rallado
- 2 cdas. de Ajo Molido **McCormick**
- 2 cdas. de Cebolla Molido **McCormick**
- 2 cdas. de Pimentón Español **McCormick** o paprika ahumada
- 4 cdtas. Jengibre Molido **McCormick**
- 3 cdtas. sal
- 2 cdtas. pimienta negra recién molida
- 1/4 a 1/2 cdta. pimienta de cayena (opcional)

### AHUMADO:

- Brasa de carbón indirecta (suficiente para cubrir 1/3 de una parrillera con tapa)
- Una taza de virutas de madera humedecidas levemente (manzano, cerezo, o similar)



# Costillitas con CON SALSA TERIYAKI Y WHISKY



## PREPARACIÓN

1. Limpiar los costillares, retirando la membrana. Untar ambas caras con mostaza, y esparcir bien el adobo hasta cubrir ambas caras de cada costillar. Masajear los costillares para que queden bien adobados, y guardar en la nevera hasta que la brasa esté lista para ahumar.
2. En otro bol hacer una salsa mezclando la salsa Teriyaki, whisky y miel y guardar en la nevera.
3. En una parrillera con tapa, retirar la rejilla y encender los carbones hasta que lleguen a brasa; crear dos zonas de calor, colocando la brasa a un lado de la parrillera, dejando 2/3 de la parrillera sin brasa. Esparcir las la mitad de las virutas sobre la brasa y retornar la rejilla.

4. Colocar los costillares con el hueso hacia abajo sobre la zona sin calor y tapar; al cabo de una hora, esparcir el resto de las virutas, rociar los costillares, y seguir la cocción. La temperatura de la parrillera debe oscilar entre 90° y 145°C durante todo el proceso de ahumado (agregar carbón encendido si se nota que la temperatura baja del nivel mínimo).

5. Al cumplir las dos horas, retirar los costillares, rociar y barnizar con la salsa, agregando un poco de adobo seco, para luego envolver bien con papel de aluminio.

6. Reponer la brasa con carbones encendidos, retornar a la brasa, y seguir la cocción por una hora más (ver nota).

7. Retirar cuidadosamente el papel de aluminio, barnizar con salsa y terminar la cocción hasta que las costillas alcancen una temperatura de 85° a 90°C (45 min a una hora adicional, revisando que la salsa no se queme). Retirar, reposar por unos 10 minutos y servir.

## NOTA:

Los costillares se pueden terminar de cocinar en el horno (precalentado a 145°C), siguiendo las mismas instrucciones.



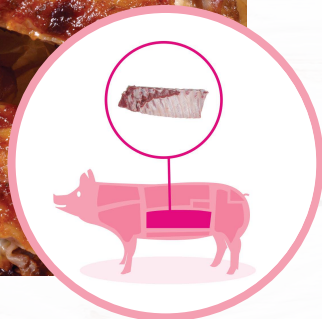
# Costillitas Marinadas

CON SOLERA KRIEK



3:00  
HRS

3  
PERSONAS



## PREPARACIÓN

1. Colocar el rack de costillas y los ingredientes del marinado en una bolsa resistente.
2. Cerrar muy bien la bolsa y marinar refrigerado por 6 hrs.
3. Limpiar muy bien las papas y las zanahorias, cortarlas en trozos y colocarlas en un recipiente cuadrado. Rociar abundante romero y aceite de oliva.
4. Pasado el tiempo del marinado, retirar el rack de costillitas de la bolsa.
5. **A la parrilla:** Sellar primero el costillar en la brasa a fuego alto y luego colocarlo sobre las hortalizas en bandeja para llevar a cajón chino.
6. **Al horno:** colocar directamente el costillar sobre las hortalizas, con la membrana hacia arriba para que dore primero.
7. Llevar el jugo resultante del marinado a fuego lento hasta reducir un 50%. Bañar las costillitas con la reducción y tapar con papel de aluminio.
8. Llevar al cajón chino o al horno a 250 °C por 1 hr. Revisar después de ese tiempo, destapar y voltear las costillitas. Cocinar por media hora más.

## INGREDIENTES

- 1 rack de costillitas de cerdo **Plumrose**
- 600 g papas
- 300 g zanahorias
- Aceite de oliva
- Romero **McCormick**

## MARINADO

- 2 cervezas **Solera Kriek**
- Mostaza preparada **McCormick**
- Ajo picado **McCormick**
- Curry en polvo **McCormick**
- Pimienta negra en granos **McCormick**
- Jengibre rallado



# Costillitas con ORÉGANO Y LIMÓN



## PREPARACIÓN

1. Mezclar bien los ingredientes de la marinada.
2. Marinar la pieza y refrigerar por 2-4 horas.
3. Cocinar a la parrilla a temperatura media, primero con el hueso hacia abajo hasta que dore bien (15-20 min).
4. Luego voltearlas. Cocinar por 30 minutos más, con la parrillera tapada.
5. Cortar y servir.

## INGREDIENTES

- 1 Rack de costillas **Plumrose**

### MARINADA

- 2 cdas. de orégano seco en hojas.
- 2 cdas. de sal semi-gruesa.
- El jugo de 2 limones.
- 1 cdta. de pimienta de cayena.
- 1 cdta. de pimentón en polvo.
- 2 cdas. de ajo machacado.



# Costillitas Estilo Thai



## PREPARACIÓN

1. Sal pimentar las costillas y reservar en nevera por 4 horas, luego agregar la marinada y en envase refractario agregando 1 taza de agua y tapado con aluminio.
2. Hornear con el hueso hacia arriba por 1:20 hora a 160 °C, luego destapar, voltear y terminar a 180 °C hasta que doren, o utilizar la función de broil del horno.
3. Retirar del horno y decorar con la parte verde del cebollín y el ajonjolí.

## INGREDIENTES

- 1 Rack de costillas **Plumrose**
- 4 cds. de salsa de tomate
- 3 cds. de pasta de tomate
- 3 cds. de vinagre
- 3 cds. azúcar morena
- Sal y pimienta al gusto
- 1/4 tz. salsa de soya
- 50 gr. jengibre finamente rallado
- 1/2 tz. de la parte blanca del cebollín finamente picado a la marinada
- 1 cda. semillas de ajonjolí

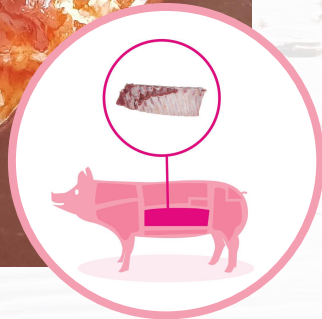


# Costillitas Agridulces



45  
MIN

4  
PERSONAS



## INGREDIENTES

- 1 Rack de costillas **Plumrose**
- 2 cdas de Orégano **McCormick**
- 1 cda de Pimentón Ahumado **McCormick**
- Sal y pimienta al gusto

## PARA LA SALSA:

- 2 cdas de salsa de soya **McCormick**
- 2 cdas de salsa inglesa de vino blanco **McCormick**
- 2 cdas de azúcar
- 1 tz del almíbar que viene en las latas de piña
- 2 cdas de vinagre
- 1 cdta de maicena
- 2 tz pasta de tomate
- 1 Pimentón rojo, cortado en trozos 2x2cm (Carré)
- 1 Cebolla, cortada en trozos (Carré)
- 1 taza de piña en almíbar, cortada en trozos (Carré)

## PREPARACIÓN

### LA SALSA:

1. Mezclar todos los ingredientes en una sartén y cocinar a fuego medio durante 10 minutos. Agregar la maicena al final para que espese.
2. En otro bol, hacer una salsa mezclando la salsa Teriyaki, whisky y miel. Guardar en la nevera.

### LA COSTILLAS:

1. Tomar el rack de costilla y colocarlo sobre una fuente horneable.
2. Aderezar con los ingredientes.
3. Verter la salsa sobre las costillas.
4. Cubrir con papel de aluminio.
5. Hornear a 200°C por espacio de 25 min.
6. Retirar el papel de aluminio y dejar dorar por 5 min.
7. Retirar las costillas del horno, colocar en una fuente y bañar con la salsa.



nuestra  
carne  
rosada

