

Barbacoa / Tex-Mex

Platos Fuertes

Costillas de Cerdo BBQ Estilo Texas Glaseadas

Prep: 20m

Cocción: 240m

Reposo: 55m

Total: 315m

4 porciones



Ref. visual: La Capital (Óscar Herrera)

MISE EN PLACE / INGREDIENTES [11]

- ☐ 1 costillar (3.5 lbs)
Costillar de cerdo St. Louis o Baby Back
- ☐ 0.25 taza Azúcar morena oscura
- ☐ 1 cucharada Ajo en polvo
- ☐ 1 cucharada Pimienta negra gruesa recién molida
- ☐ 3 cucharadas Mantequilla sin sal en láminas
- ☐ 1 taza Salsa barbacoa BBQ (Sweet Baby Ray's BBQ)
- ☐ 2 cucharadas Mostaza amarilla (adherente para el rub) (French's)
- ☐ 2 cucharadas Paprika dulce o ahumada (Badia Smoked Paprika)
- ☐ 1 cucharada Sal kosher
- ☐ 0.5 taza Vinagre de manzana (para rociar y envolver)
- ☐ 2 cucharadas Miel de abeja (para el envoltorio de aluminio)

GUÍA DE SUPERMERCADO (EE. UU.)

Costillar St. Louis: Pork St. Louis Style Ribs
Corte rectangular parejo con grasa bien distribuida. •

Sección de carnes de cerdo.

Salsa BBQ: Sweet Baby Ray's Barbecue Sauce
Caramelización espesa y dulce que brilla a 250°F (121°C). •

Pasillo de condimentos.

SECUENCIA DE COCCIÓN Y PUNTOS DE CONTROL

- 1

Retirar Membrana y Rub

15 min

Retira la membrana trasera con una toalla de papel. Unta mostaza amarilla como adherente y cubre con el rub de azúcar morena, paprika ahumada, ajo en polvo, sal kosher y pimienta negra.

✓ Control: Costillar cubierto de especias sin zonas calvas.
- 2

Ahumado Inicial

3h (180m)

Cocina a 250°F (121°C) con calor indirecto durante 3 horas rociando vinagre de manzana cada hora.

✓ Control: Costra de especias fija (bark).
- 3

Envolver con Mantequilla

1.5h (90m)

Envuelve herméticamente en papel aluminio grueso con láminas de mantequilla, miel y un chorrito de vinagre de manzana. Cocina 1.5 horas a 250°F (121°C) hasta alcanzar 195°F–205°F (90°C–96°C).

✓ Control: Huesos asomándose 1/2 pulgada en los extremos.
- 4

Glaseado Final

30 min

Destapa, pincela con salsa BBQ y cocina a 250°F (121°C) durante 30 minutos hasta que la salsa se caramelicé.

✓ Control: Glaseado brillante y pegajoso.

SEGURIDAD ALIMENTARIA Y TEMPERATURA: 145°F (63°C) MÍNIMO OFICIAL USDA PARA CORTES ENTEROS DE RES Y CERDO (CON 3 MIN DE REPOSO)
Seguridad Alimentaria USDA (≥145°F / 63°C) vs Textura Culinaria de Colágeno (195°F–205°F / 90°C–96°C): Aunque la carne de res o cerdo es microbiológicamente segura a 145°F (63°C), los cortes de cocción lenta requieren alcanzar 195°F–205°F (90°C–96°C) para transformar el colágeno rígido en gelatina melosa y fácil de deshebrar.

SEÑAL MAESTRA DE ÉXITO:
La carne se retrae 1/2 pulgada de los extremos del hueso y cede limpiamente al morder sin desbaratarse.

POR QUÉ FUNCIONA:
El Método 3–2–1: 3 horas destapadas a 250°F (121°C) para fijar el rub, 1.5 a 2 horas envueltas con mantequilla, miel y vinagre de manzana para fundir el colágeno a 195°F–205°F (90°C–96°C), y 30 minutos glaseadas destapadas para un lacado brillante.

EVITA ESTE ERROR:
La costilla se deshace en puré: Limita el envoltorio a máximo 1.5 horas a 250°F (121°C).