COSTELLES DE PORC AMB SALSA BARBACOA

Ingredients per 4 persones:
½ kg de costella alta
100 ml de vinagre blanc
150 ml de suc de poma
100 ml de salsa de soja
100 g de sucre morè
2 cullerades de ketchup
2 cullerades mostassa de Dijon
2 alls picats
2 bitxos (*guindilla*)
1 trosset de gingebre ratllat
Oli, sal i pebre

Preparació
Fica les costelles dins una font apta pel forn. Salpebra pels dos costats i afegeix-hi un poc d'oli. Guarda-ho per després.
Mescla tots els ingredients restants dins un perol i posa-ho a foc mitjà uns 15 minuts o fins que espesseixi. Deixa que temperi i retira els bitxos. Unta la carn amb la salsa pels dos costats i tapa-la amb paper d'alumini.
Escalfa el forn a 200ºC a dalt i a baix i fica-hi la carn. Quan hagin passat 30 minuts treu la palangana del forn, pinta la carn amb la salsa del fons, torna a tapar amb paper d'alumini i fica-ho 20 minuts més dins el forn. Ara, torna a pintar amb la salsa del fons i retira el paper d'alumini. Posa una altra vegada la carn al forn i deixa-la entre 25 i 30 minuts o fins que la carn estigui daurada al teu gust.