



Tornillos Mantequilla con repollo morado y costillitas BBQ

Tornillos mantequilla doria con repollo morado y costillitas bbq

Ingredientes

- Tornillos mantequilla doria 250 gr
- ½ repollo morado en julianas
- 5 cucharadas de azúcar
- 1 taza de salsa BBQ
- 2 cucharaditas de vinagre blanco
- Zumo de 2 naranjas
- Condimentos (tomillo, laurel, romero)
- Cilantro finamente picado
- 1 cebolla cabezona
- 2 dientes de ajo
- 3 cucharadas de aceite
- 350g de costillitas de cerdo lista

Preparación

1. Cocinamos los Tornillos Mantequilla Doria de 10 a 13 minutos en abundante agua hirviendo, siempre teniendo en cuenta que por 1 litro de agua mezclamos una cucharadita de sal por cada 100gr de pasta. Adicionamos aceite y cilantro una vez esté cocida.
2. Ponemos 2 litros de agua a hervir junto con el azúcar, adicionamos el repollo morado cortado en julianas anteriormente, por 5 minutos. Pasado el tiempo retiramos del agua caliente y lo pasamos por agua fría preferiblemente con hielo. Escurrimos muy bien.
3. Adicionamos la salsa BBQ e incorporamos en un recipiente.
4. Para las costillitas licuamos la cebolla troceada, junto con el zumo de naranja, finas hierbas, cilantro, ajo, vinagre y un chorro de aceite (marinamos).
5. Asamos muy bien en sartén con un poco de aceite vegetal, adicionamos la marinada y 1 cucharada generosa de salsa BBQ. Incorporamos y retiramos del fuego.
6. Servimos primero con una capa de pasta, luego de repollo y por último las costillitas.