

## Costillas en freidora de aire



### INGREDIENTES

- 1 costillar de cerdo
- 1 cucharada de salsa barbacoa
- el zumo de una mandarina o naranja
- 1 cucharadita de salsa de soja
- 1 cucharada de miel
- Tabasco al gusto
- Sal
- Pimienta

## **CÓMO HACER COSTILLAS DE CERDO EN FREIDORA DE AIRE**

1.- Comenzamos limpiando de grasa el costillar y cortándolo en dos. Normalmente cuando lo hacemos al horno lo podemos meter entero, pero aquí no entrará.

2.- Mezclamos en un bol la salsa barbacoa, la salsa de soja, la miel y el zumo de naranja. Mezclamos muy bien y en esa mezcla metemos la carne de cerdo salpimentada para que vaya cogiendo sabor. Si es una noche entera mejor, pero con 3 o 4 bastará.

3.- Ahora para que no pierda sus jugos y siempre estén las costillas jugosas. Lo vamos a envolver en una especie de paquete con papel de aluminio. De esta manera tendremos los jugos en su interior.

4.- Lo introducimos a la freidora de aire a 180° durante 25 minutos.

5.- Pasado el tiempo, sacamos las costillas del paquete con cuidado, las pintamos con un poco de salsa barbacoa o si nos ha sobrado algo de majado y las volvemos a poner en la freidora a máxima potencia para que se caramelicen y tengan un tono crujiente. El tiempo entre 4 o 6 minutos, pero dependerá de vuestra airfryer.